PRIMEA LINE 2007



MANUEL D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Toutes les parties composant cette documentation appartiennent à **Saeco International Group.** Tous droits réservés.
Ce document et les informations qu'il contient sont fournis sans responsabilité aucune vis-à-vis d'erreurs éventuelles ou d'omissions. Reproduction et utilisation interdites, sauf en cas d'autorisation obtenue par un permis écrit ou une clause de contrat.

Emission mars 2007

RÉV. 00- Mars. 07

SOMMAIRE MANUEL D’ASSISTANCE PRIMEA (Rév.00 Mars 07)

CHAPITRE 1

INTRODUCTION

RÉV.00

1.1 Documentation nécessaire

Pour la réparation, la documentation suivante est nécessaire :

Manuel d'utilisation du modèle spécifique
Documentation technique du modèle spécifique (schémas, vues éclatées)

1.2 Instruments et équipements nécessaires

Outre les outils standard, procurez-vous les instruments suivants :

1 tournevis spécial Torx T15 et un tournevis en croix type Pozi Drive pour l'habillage et les réparations sur le moulin à café.

1 thermomètre numérique avec plage =200°C
Il doit pouvoir effectuer des mesures dans les liquides et sur des surfaces.

1 pince pour collier Oetiker disponible sous le code 12000404

1 tenaille

1.3 Consignes de sécurité

Avant toute intervention sur la machine, il est conseillé de consulter le manuel d'utilisation.
Respecter toutes les consignes en vigueur pour la réparation des appareils électroménagers.

Avant toute réparation de la machine, ne pas oublier de la débrancher. L'éteindre par l'interrupteur général ne suffit pas pour éviter des décharges électriques.

Cet appareil électroménager correspond à la classe d'isolation I.
Après la réparation, procéder au test d'isolation et de rigidité diélectrique.

CHAPITRE 2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

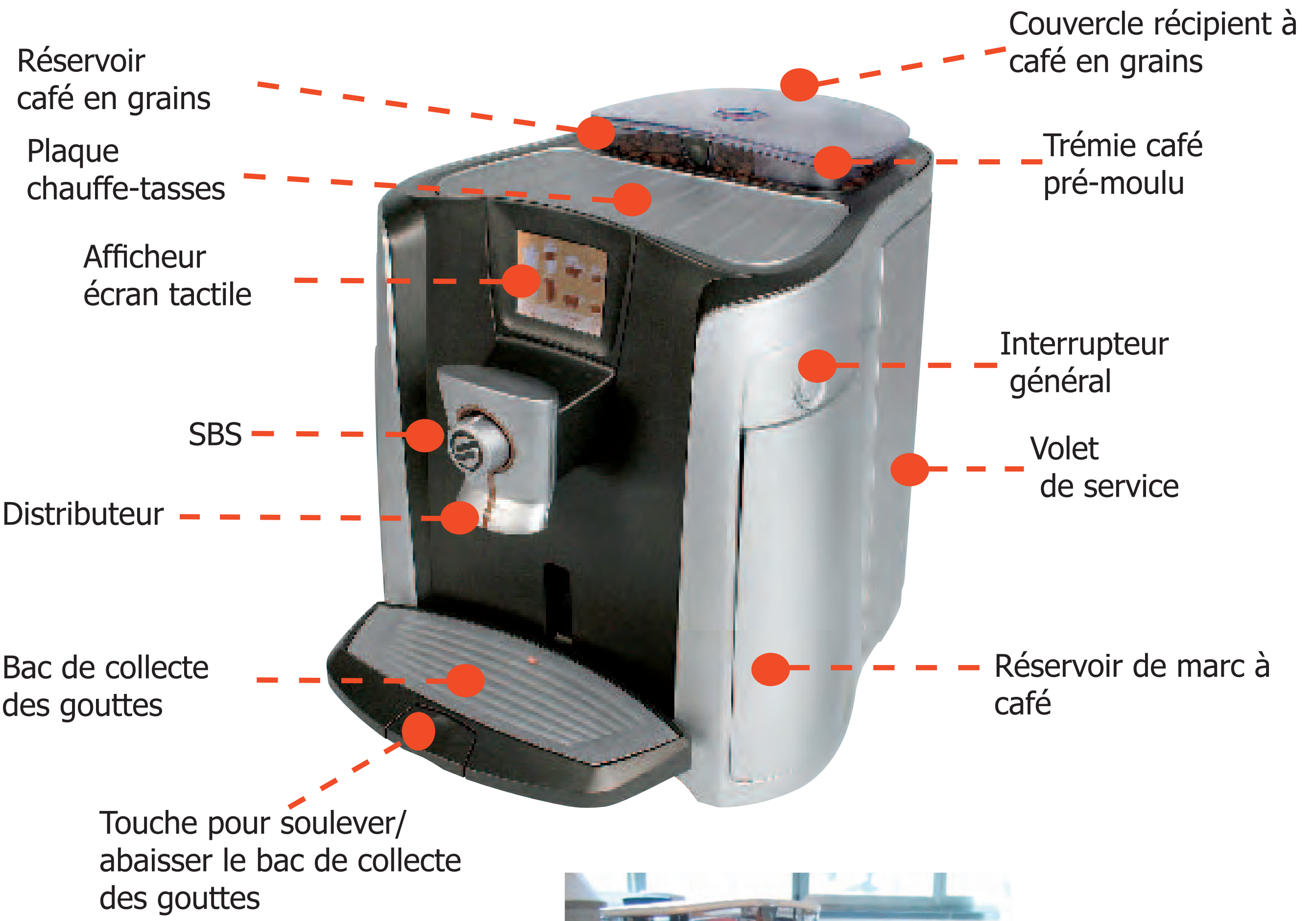
RÉV.00

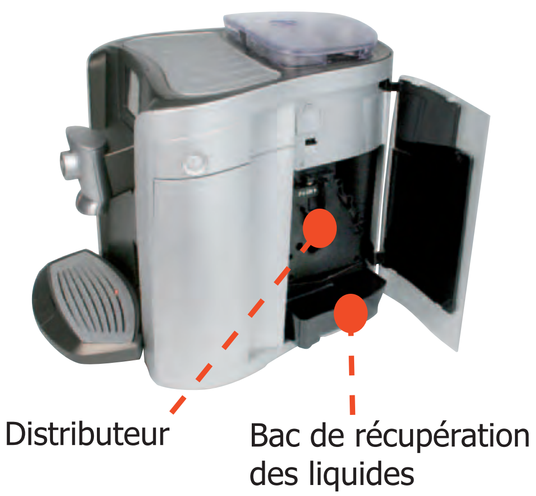
2.1 Caractéristiques techniques appareil et composants

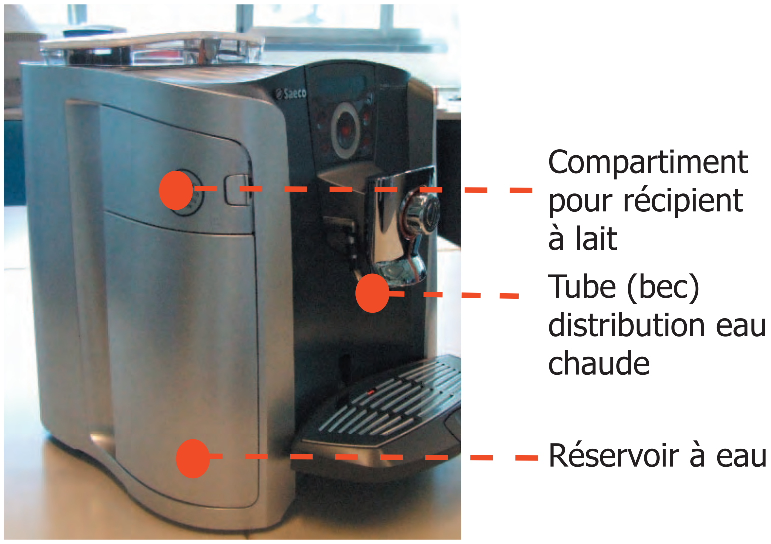
Alimentation et puissance :	230V~, 50 Hz, 1500 W / 120V~,50/60 Hz, 1300W
Contrôle de la température :	2 capteurs avec résistance variable (CTN) – transmet la valeur à la carte électronique
Système de sécurité :	Thermostat à 190°C à réarmement manuel sur les deux chaudières + thermofusible 192°
Puissance échangeur de chaleur café : Acier inox Puissance échangeur de chaleur vapeur Acier inox	1300 W – pour distribution café et eau chaude 1090 W – pour distribution vapeur
Bac motorisé	Moteur pas à pas 24V
Capteur de niveau d'eau	Capteur capacitif
Motoréducteur :	Moteur cc 24 V à 2 sens de rotation
Plaque chauffe-tasses :	S'allume à travers le "MENU" affiché Type PTC
Pompe :	Ulka à piston alterné avec protection thermique 100°C 48 W, 230V, 50 Hz, Type EP5 GW 41 W, 120V, 50 Hz env. 13-15 bars
Soupape de surpression :	Ouverture à env. 17-19 bars
Filtre à eau :	Dans le réservoir
Moulin à café :	Moteur cc avec broyeurs plats en céramique
Contrôle dosage café	Capteur Hall – Contrôle des impulsions. Possibilité de réglage doses d'env. 7 – 10 g
Soupape multifonctions	Règle la sélection du produit
Soupape Cappuccino	Permet l'émulsion automatique
Consommation :	Durant la phase de chauffe env. 5,6 A à 230V / 10,8 A à 120V
Consommation d'énergie :	en Stand –By env. 4,6 Wh à machine prête sans distribution de produit 39Wh à 230V
Dimensions : l x h x p en mm :	350/390/430
Poids :	14 kg
Contenance réservoir d'eau :	1,75 l
Contenance réservoir à café	350 g café en grains
Contenance réservoir à lait	0,32 l
Capacité échangeur de chaleur :	env. 10 ml
Temps de remplissage circuit hydrique :	env. 10 sec la première fois
Temps de chauffe :	env. 55 s.
Température de service :	env. 73°C - 83°C
Temps de mouture :	env. 6-8 s.

2.2 Composants extérieurs/intérieurs de la machine

Composants extérieurs :

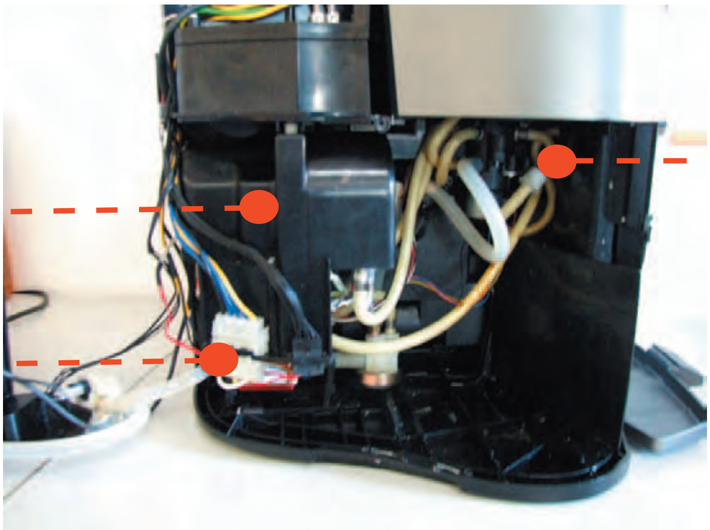


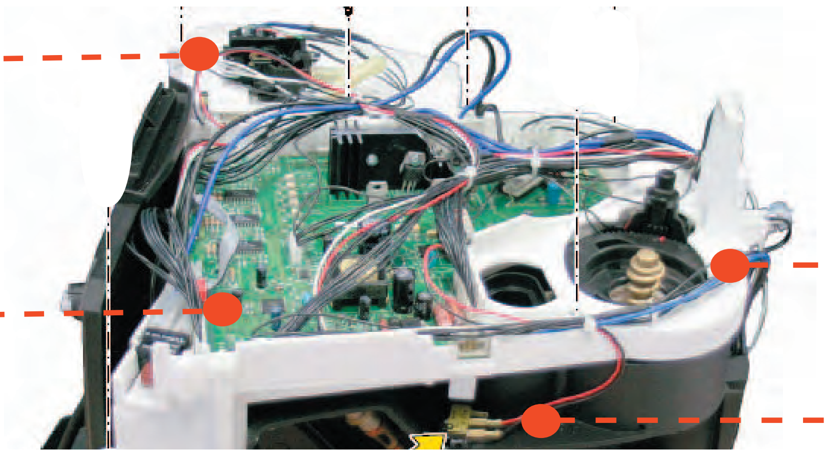




Composants intérieurs :







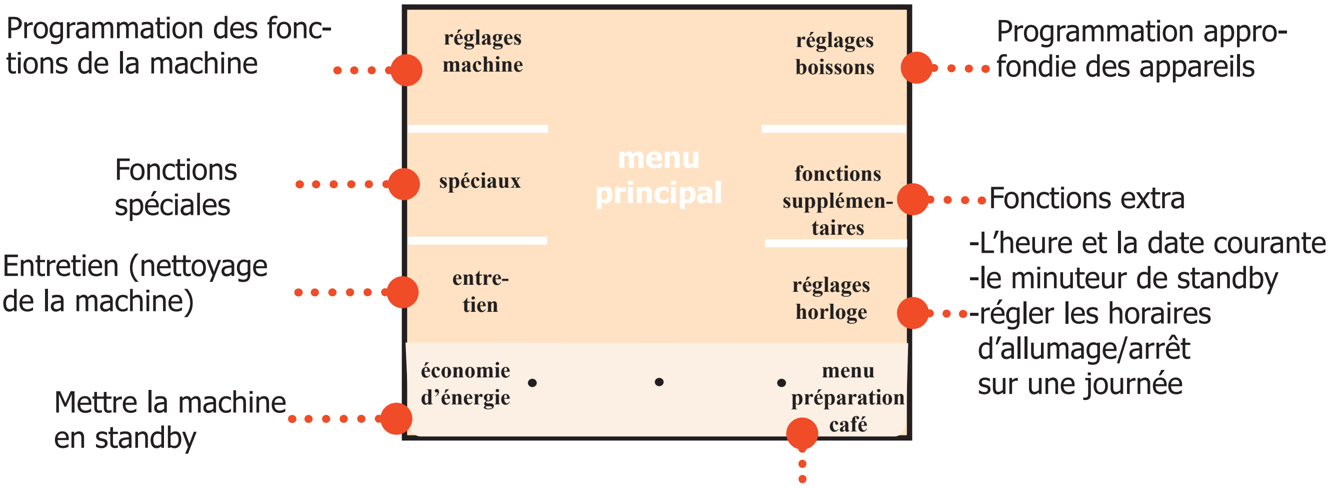
CHAPITRE 3
INSTRUCTIONS
EN BREF

RÉV.00

3.1 Menu client et programmation

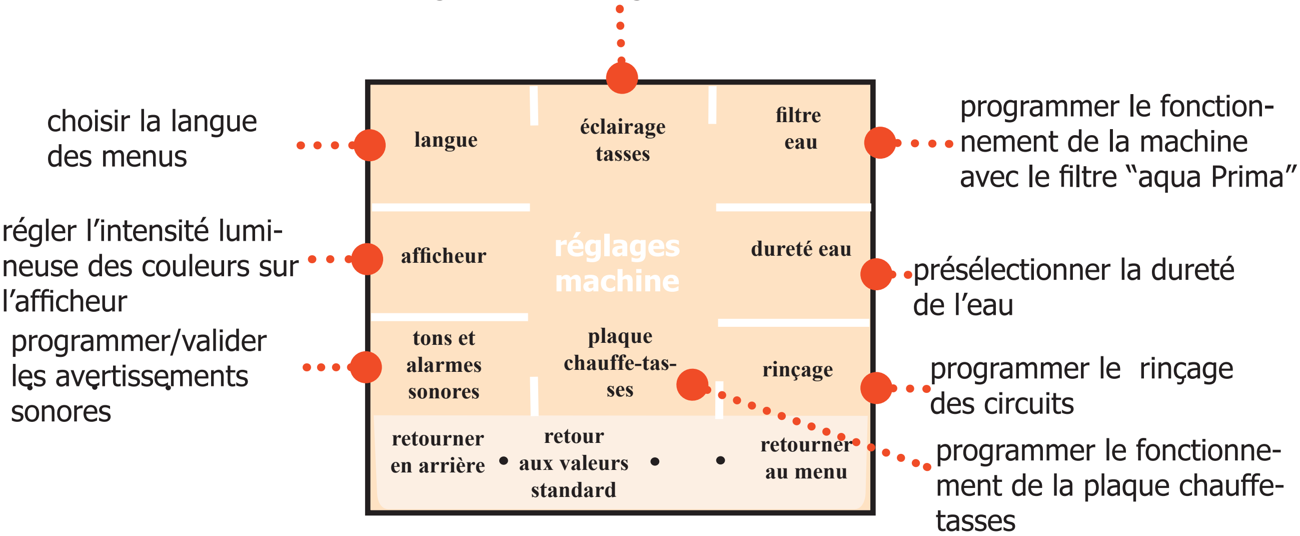
Menu client : Pour accéder, appuyer sur "Menu Programmation"

Accès au menu de programmation :

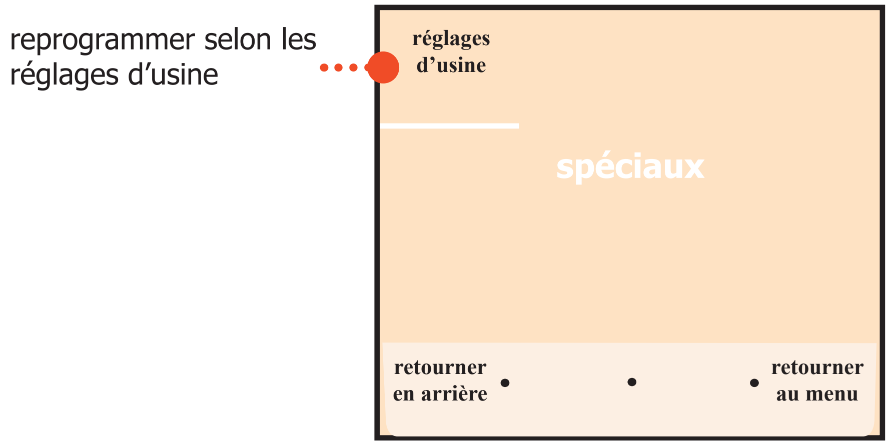


Sous-menus

Réglages machine : Régler les paramètres généraux de la machine

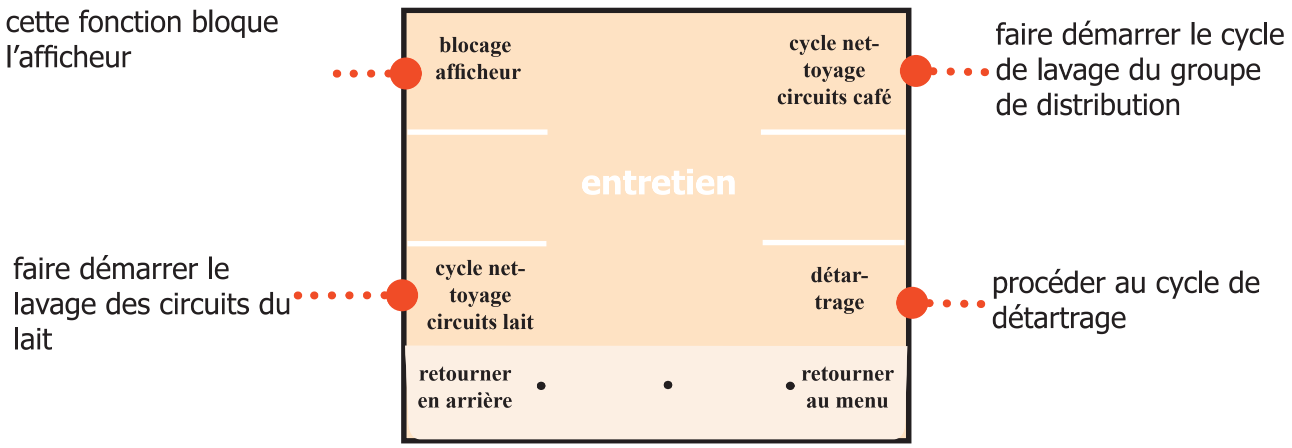


Fonctions spéciales : Reprogrammer selon les réglages d'usine

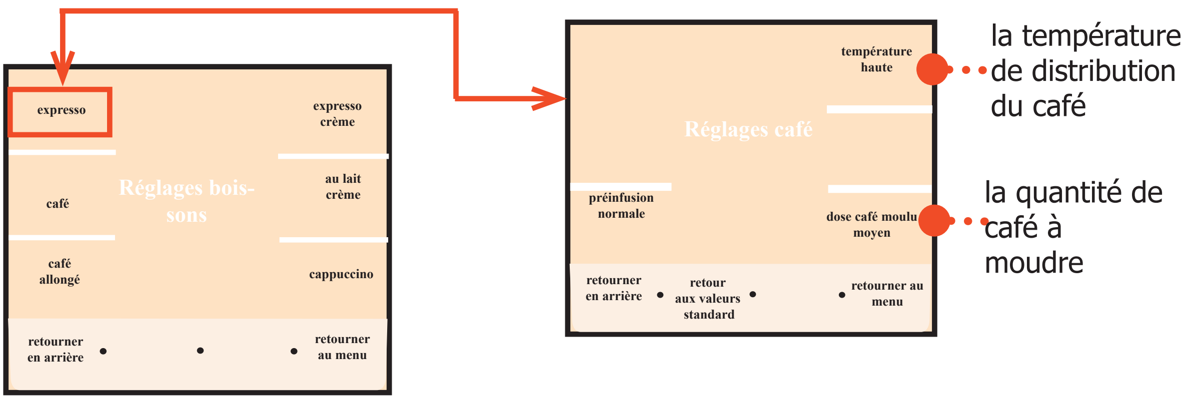


Entretien : Entretien et nettoyage de la machine

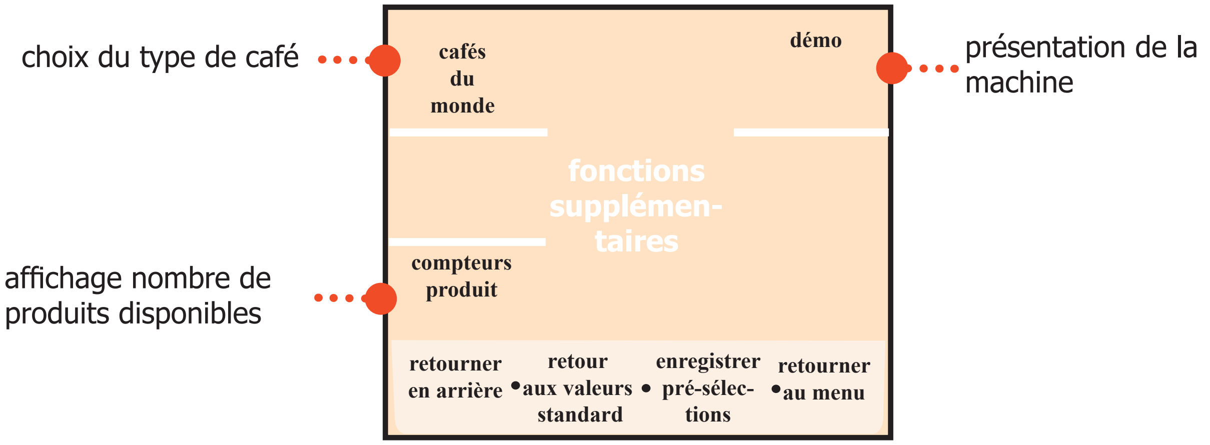
Ce menu permet :



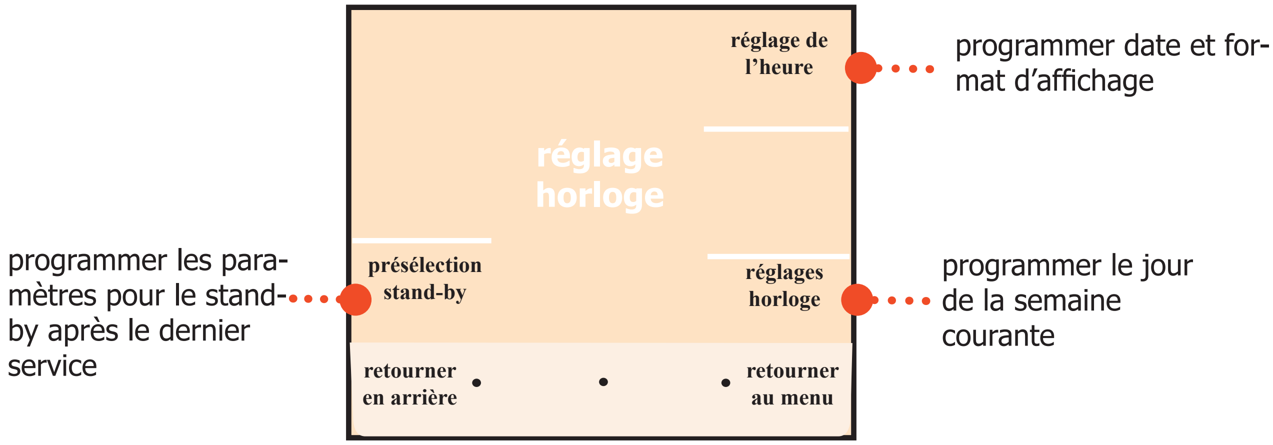
Réglages boissons : Programmation de chaque produit



Fonctions supplémentaires :



Réglage de l'horloge :



3.2 Entretien et nettoyage

OPÉRATIONS		
A	Vider le réservoir de marc à café	Selon l'indication
B	Vider le bac de collecte des gouttes	Selon nécessité
C	Nettoyer le réservoir d'eau	Une fois par semaine
D	Nettoyer le récipient à café en grains	Selon nécessité
E	Nettoyer le châssis	Selon nécessité
F	Nettoyer et graisser le groupe de distribution	1 fois par mois ou après 500 doses
G	Nettoyer les filtres du groupe café	1 fois par mois
H	Détartrage	Selon l'indication
I	Nettoyer le circuit du lait	Après avoir utilisé le lait
J	Nettoyer le bac de récupération des liquides	Une fois par semaine
K	Nettoyer le circuit du café	Une fois par semaine

Détartrage pour Primea Duo - Touch Plus et Touch

DÉTARTRAGE			
Dureté	**Dureté de l'eau**	**Fréquence de détartrage**	**Fréquence de détartrage en utilisant de l'Aqua Prima**
1	Eau douce (jusqu'à 7° TH)	Environ 3 mois 120 litres	Environ 3 mois 150 litres
2	Eau moyennement dure (7° TH - 14° TH)	Environ 2 mois 90 litres	Environ 2 mois 120 litres
3	Eau dure (15° TH - 21° TH)	Environ 6 semaines 60 litres	Environ 6 semaines 90 litres
4	Eau très dure (plus de 21° TH)	Environ 4 semaines 30 litres	Environ 4 semaines 60 litres

Détartrage pour Primea Ring

DÉTARTRAGE			
Dureté	**Dureté de l'eau**	**Fréquence de détartrage**	**Fréquence de détartrage en utilisant de l'Aqua Prima**
1	Eau douce (jusqu'à 7° TH)	Environ 3 mois 120 litres	Environ 3 mois 240 litres
2	Eau moyennement dure (7° TH - 14° TH)	Environ 2 mois 90 litres	Environ 2 mois 180 litres
3	Eau dure (15° TH - 21° TH)	Environ 6 semaines 60 litres	Environ 6 semaines 120 litres
4	Eau très dure (plus de 21° TH)	Environ 4 semaines 30 litres	Environ 4 semaines 60 litres

Messages entretien

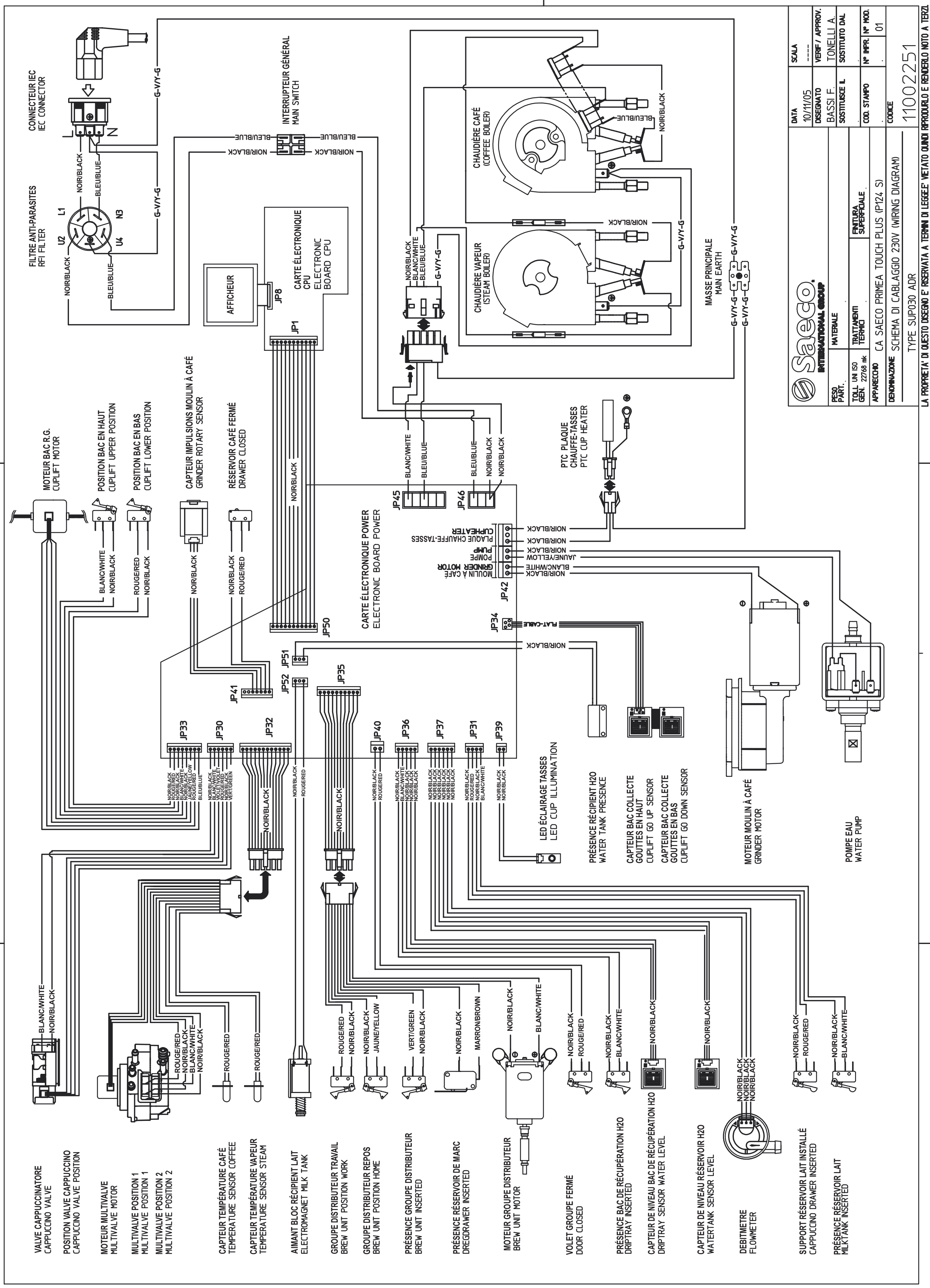
Modèle	Fonction	messages affichés	variations prévues	modalités	durée	possibilité d'interrompre/ varier
Primea Cappuccino Touch Plus	**lait**	la machine réclame immédiatement le **rinçage** du circuit du lait par intermittence, les produits peuvent encore être sélectionnés		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Après 20 min, si la machine ne rince pas, tous les produits sont bloqués	le blocage concerne uniquement les produits à base de lait	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Au bout de **14 jours**, la machine demande le **lavage avec pastille**		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 10 min	en mode diagnostic
		Au bout de **21 jours** sans lavage, la machine bloque tous les produits		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 10 min	en mode diagnostic
	détartrage	Lorsque le signal de détartrage se déclenche, **un compte à rebours non affiché de 200 cafés** commence ; **il sera affiché, lorsqu'il manquera 100 cafés ; pour les 30 derniers, le signal clignote** (le calcul est fait sur 200 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	le compte à rebours des 200 cafés est affiché		env. 45 min	en mode diagnostic
Primea Cappuccino Touch	**lait**	la machine réclame immédiatement le **rinçage** du circuit du lait par intermittence, les produits peuvent encore être sélectionnés		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Après 20 min, si la machine ne rince pas, tous les produits sont bloqués	le blocage concerne uniquement les produits à base de lait	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Au bout de **14 jours,** la machine demande **le lavage avec pastille**		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic
		Au bout de **21 jours** sans lavage, la machine bloque tous les produits		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic
	détartrage	Lorsque le signal de détartrage se déclenche, **un compte à rebours de 200 cafés non affiché** commence ; **il sera affiché lorsqu'il manquera 100 cafés** ; pour **les 30 derniers, le signal clignote** (le calcul est fait sur 200 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	le compte à rebours des 200 cafés est affiché		env. 45 min	en mode diagnostic
Primea Cappuccino Ring	**lait**	la machine réclame immédiatement le **rinçage** du circuit du lait par intermittence, les produits peuvent encore être sélectionnés		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Après 20 min, si la machine ne rince pas, tous les produits **contenant du lait** sont bloqués		appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 30 s	non
		Au bout de **7 jours**, la machine demande **le lavage avec pastille**	à partir de version software **SW. 01.00.07** : Au bout de 14 jours, la machine demande le lavage avec pastille	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic, possibilité de modifier les temps d'avis et de blocage ; en mode test, possibilité de remettre à zéro Mode Niv. B
		Au bout de **14 jours** sans lavage, la machine bloque tous les produits	à partir de version software **SW. 01.00.07** : Au bout de 21 jours sans lavage, la machine bloque tous les produits	appuyer sur la touche ou à partir du menu	env. 25 min	en mode diagnostic, possibilité de modifier les temps d'avis et de blocage ; en mode test, possibilité de remettre à zéro Mode Niv. B
	détartrage	**Un compte à rebours de 100 cafés s'affiche** au signal de détartrage ; **pour les 30 derniers, le signal clignote** (le calcul est fait sur 100 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	Lorsque le signal de détartrage se déclenche, un compte à rebours de 200 cafés s'affiche ; pour les 30 derniers, le signal clignote (le calcul est fait sur 200 produits en tous genres, quelle que soit la dose versée)	Le compte à rebours a lieu par intervalles de 60 secondes pendant 5 secondes environ avec les produits résiduels	env. 45 min	en mode diagnostic, possibilité de modifier les temps d'avis et de blocage ; en mode test, possibilité de remettre à zéro Mode Niv. B
Tous	**rinçage circuit café**	Lorsque la machine est prête, le circuit café est rincé		le groupe monte et distribue environ 50 ml d'eau	env. 30 s	peut être désactivé dans le menu
	lavage circuit café	uniquement si sélectionné volontairement		le groupe monte et distribue environ 600 ml d'eau avec interruptions	env. 25 min	en mode diagnostic
	jeter les marcs	La machine demande de jeter les marcs au bout de 24 cafés		La RAZ se fait machine allumée en dégageant le réservoir 5 sec.	env. 5 s	en mode diagnostic
	Aqua Prima	**60 litres** ou **90 jours** après la mise en marche ou **20 jours** sans l'avoir utilisé		Lorsque le menu est lancé env. 500 ml d'eau sont versés	env. 60 sec	non

CHAPITRE 4
SCHÉMAS

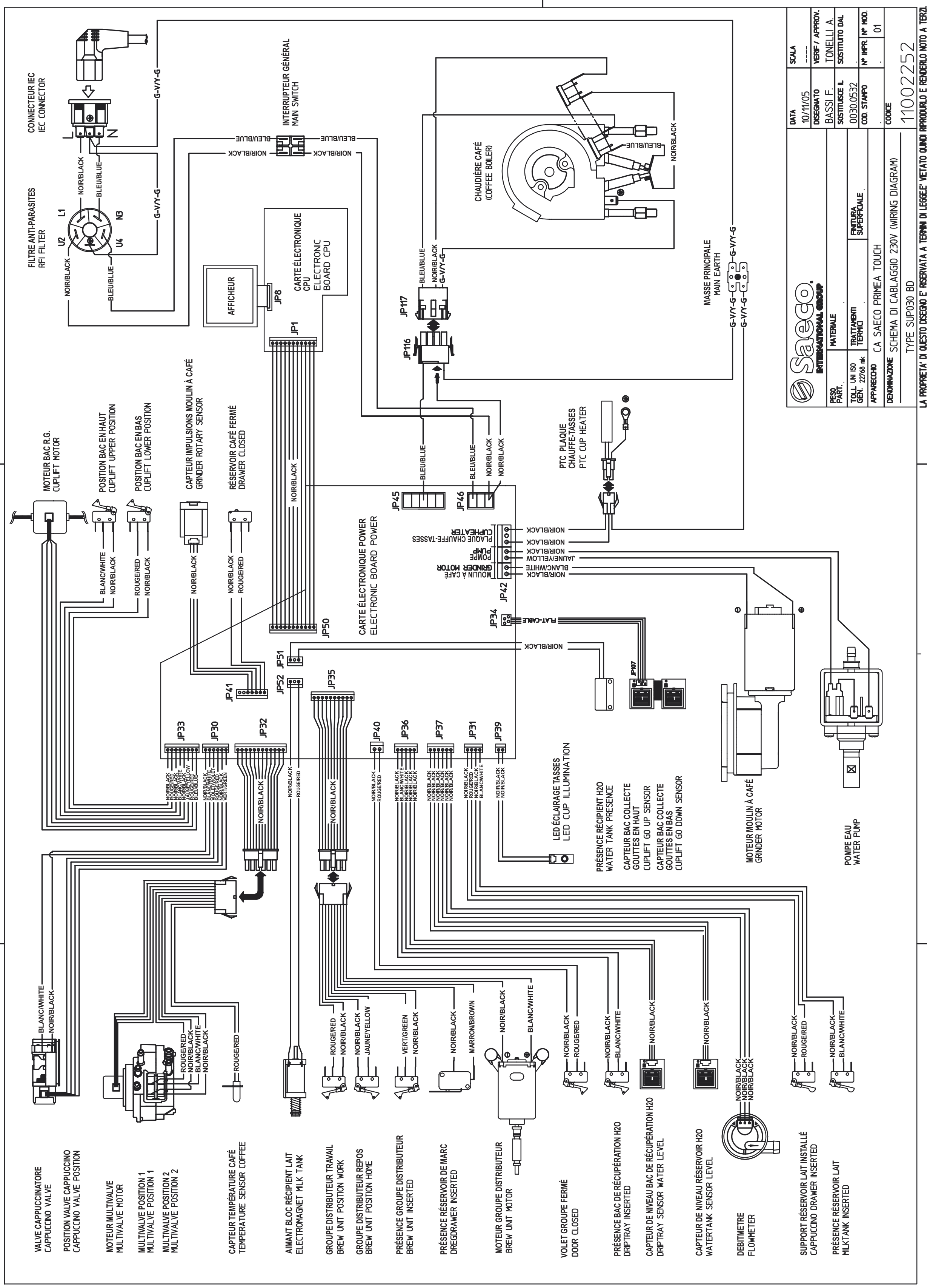
RÉV.00

4.1 Schéma de câblage

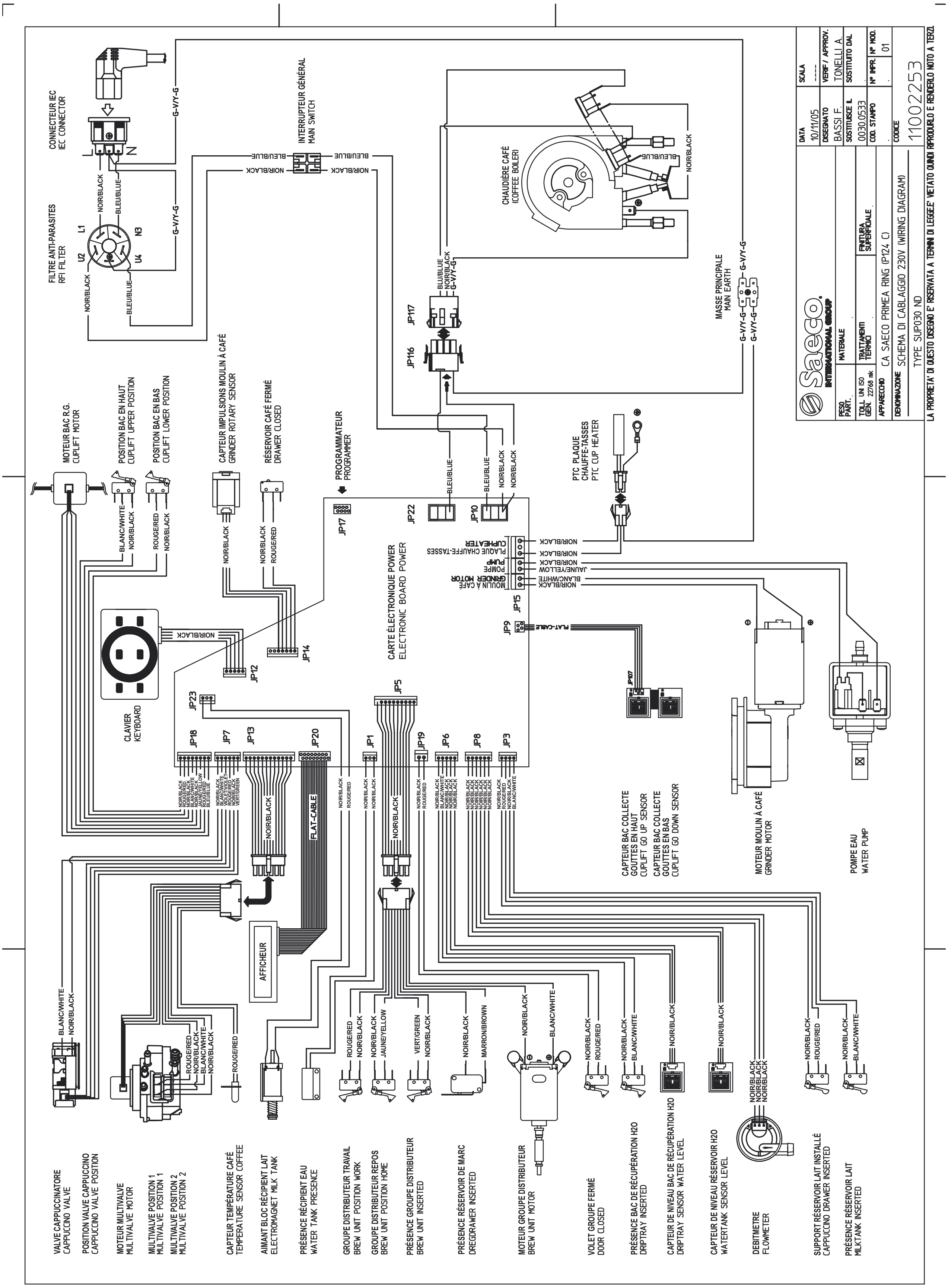
Primea Touch Plus



Primea Touch



Primea Ring


CONNECTEUR IEC
IEC CONNECTOR
FILTRE ANTI-PARASITES
RFI FILTER
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
MAIN SWITCH
CHAUDIÈRE CAFÉ
(COFFEE BOILER)
MASSE PRINCIPALE
MAIN EARTH
MOTEUR BAC R.G.
CUPLIFT MOTOR
POSITION BAC EN HAUT
CUPLIFT UPPER POSITION
POSITION BAC EN BAS
CUPLIFT LOWER POSITION
CAPTEUR IMPULSIONS MOULIN À CAFÉ
GRINDER ROTARY SENSOR
RÉSERVOIR CAFÉ FERMÉ
DRAWER CLOSED
PROGRAMMATEUR
PROGRAMMER
PTC PLAQUE CHAUFFE-TASSES
PTC CUP HEATER
CARTE ÉLECTRONIQUE POWER
ELECTRONIC BOARD POWER
CLAVIER
KEYBOARD
AFFICHEUR
CAPTEUR BAC COLLECTE GOUTTES EN HAUT
CUPLIFT GO UP SENSOR
CAPTEUR BAC COLLECTE GOUTTES EN BAS
CUPLIFT GO DOWN SENSOR
MOTEUR MOULIN À CAFÉ
GRINDER MOTOR
POMPE EAU
WATER PUMP
VALVE CAPPUCCINATORE
CAPPUCCINO VALVE
POSITION VALVE CAPPUCCINO
CAPPUCCINO VALVE POSITION
MOTEUR MULTIVALVE
MULTIVALVE MOTOR
MULTIVALVE POSITION 1
MULTIVALVE POSITION 2
CAPTEUR TEMPÉRATURE CAFÉ
TEMPERATURE SENSOR COFFEE
AIMANT BLOC RÉCIPIENT LAIT
ELECTROMAGNET MILK TANK
PRÉSENCE RÉCIPIENT EAU
WATER TANK PRESENCE
GROUPE DISTRIBUTEUR TRAVAIL
BREW UNIT POSITION WORK
GROUPE DISTRIBUTEUR REPOS
BREW UNIT POSITION HOME
PRÉSENCE GROUPE DISTRIBUTEUR
BREW UNIT INSERTED
PRÉSENCE RÉSERVOIR DE MARC
DREGDRAWER INSERTED
MOTEUR GROUPE DISTRIBUTEUR
BREW UNIT MOTOR
VOLET GROUPE FERMÉ
DOOR CLOSED
PRÉSENCE BAC DE RÉCUPÉRATION H20
DRIPTRAY INSERTED
CAPTEUR DE NIVEAU BAC DE RÉCUPÉRATION H20
DRIPTRAY SENSOR WATER LEVEL
CAPTEUR DE NIVEAU RÉSERVOIR H20
WATERTANK SENSOR LEVEL
DEBITMETRE
FLOWMETER
SUPPORT RÉSERVOIR LAIT INSTALLÉ
CAPPUCCINO DRAWER INSERTED
PRÉSENCE RÉSERVOIR LAIT
MILKTANK INSERTED
CA SAECO PRIMEA RING (P124 C)
SCHEMA DI CABLAGGIO 230V (WIRING DIAGRAM)
TYPE SUP030 ND
11002253

4.2 Tableau d'implantation des composants

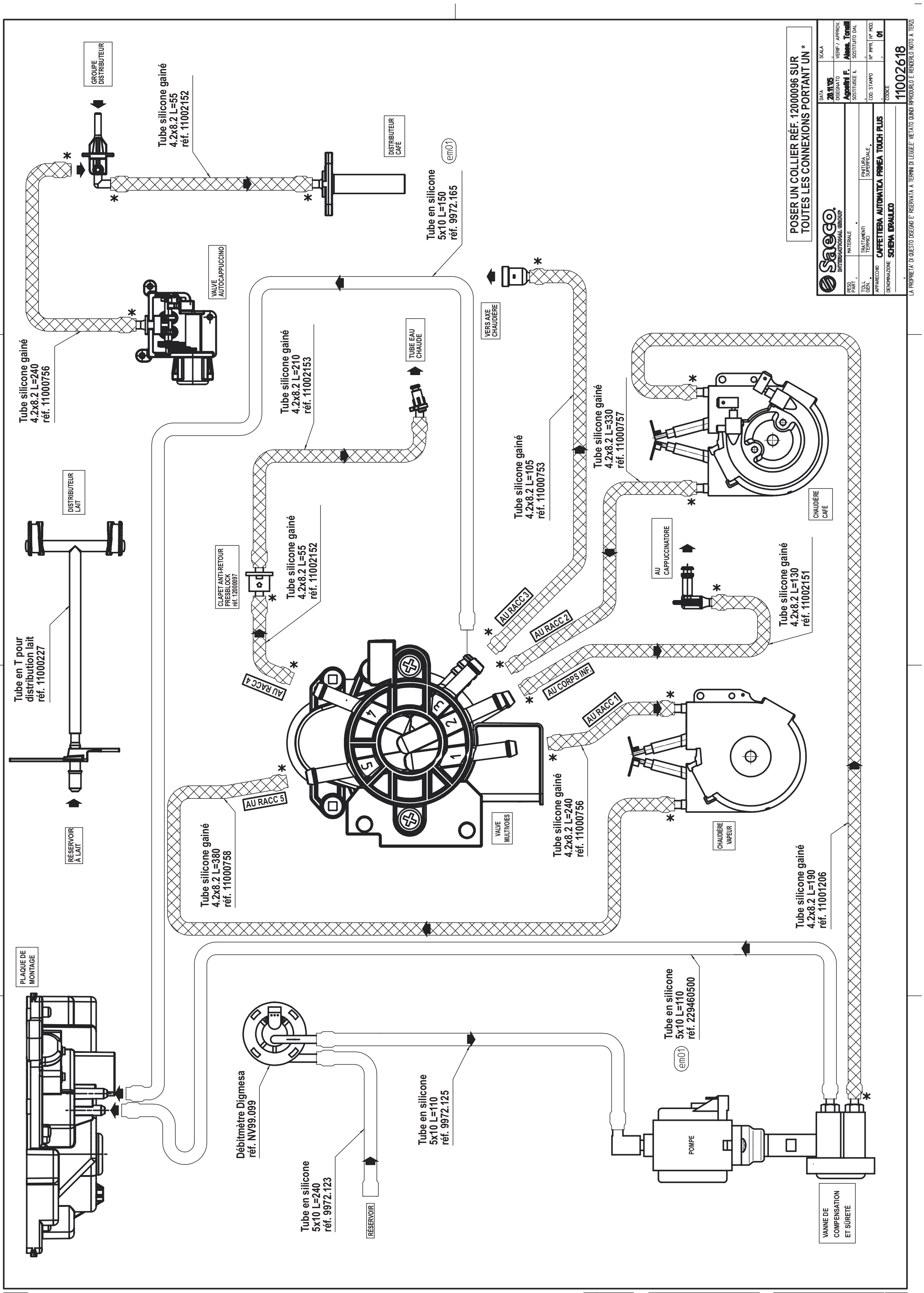
Composant	Connecteur	Numéro broche	Résistance/Tension
Tension de secteur/Interrupteur de secteur	JP 46	1/3	230 V AC / 120Vca
Moteur cappuccinatore automatique	JP 30		304 Ohm 24 Vca
Micro-interrupteur présence bac à lait	JP 31	3/4	3,3 Vcc
Micro-interrupteur présence cappuccinatore	JP 31	1/2	3,3 Vcc
Moteur bac de collecte des gouttes	JP 33	1/2	90 Ohm 24Vca
	JP 33	3/4	91 Ohm 24Vca
Micro-interrupteur bac sup	JP 33	7/8	3,3 Vcc
Micro-interrupteur bac inf	JP 33	5/6	3,3 Vcc
Pompe Ulka	JP 42	4/5	230 Vca
Moteur vanne multivoies	JP 32	5/6	90 Ohm 24Vca
	JP 32	7/8	90 Ohm 24Vca
Micro-interrupteurs vanne multivoies sup	JP 32	9/10	3,25 Vcc
Micro-interrupteurs vanne multivoies inf	JP 32	11/12	3,25 Vcc
Plaque chauffe-tasses	JP 42	1/3	env. 560 Ohm 230 / 120 Vca
Capteur chaudière vapeur	JP 32	3/4	3,5 Kilo Ohm x 25C°
Capteur chaudière café	JP 32	1/2	3,5 Kilo Ohm x 25C°
Micro-interrupteur volet groupe	JP 40		24 Vcc
Micro-interrupteur présence groupe	JP 35	5/6	3,3 Vcc
Micro-interrupteurs motoréducteur (groupe en haut)	JP 35	3/4	3,3 Vcc
Micro-interrupteurs motoréducteur (groupe en-bas)	JP 35	1/2	3,3 Vcc
Micro-interrupteur bac à marcs	JP 35	7/8	24 Vcc
Micro-interrupteur bac de récupération	JP 36	4/5	3,25 Vcc
Capteur capacitif eau bac de récupération plein	JP 36	1/2	3,3 Vcc
Motoréducteur	JP 35	9/10	22 Ohm
Capteur capacitif réservoir plein	JP 37	6	3,3 Vcc
Micro-interrupteur couvercle récipient à café	JP 41	1/2	3,25 Vcc
Chaudière café 1300W	JP 45	3	39 Ohm 230 Vca
Led d'éclairage tasse allumée	JP 39		2,0 Vcc
Touche capacitive bac motorisé enfoncée	JP 34	2/3	4,5 Vcc
Touche capacitive bac motorisé non enfoncée	JP 34	4/3	4,5 V
Moulin à café	JP 42	6/7	64 Ohm env. 250 Vcc 120 Vcc
Consommation moulin à café - réservoir à café vide			env. 200 mA - env. 420 mA
Consommation moulin à café - réservoir à café plein			230V env. 400-450 mA 120V env. 950/1050 mA

Fusible F1 T8A - 250Vca
Fusible F1 T15A - 125Vca Protection du moulin à café, de la chaudière café, du chauffe-tasses et de la pompe

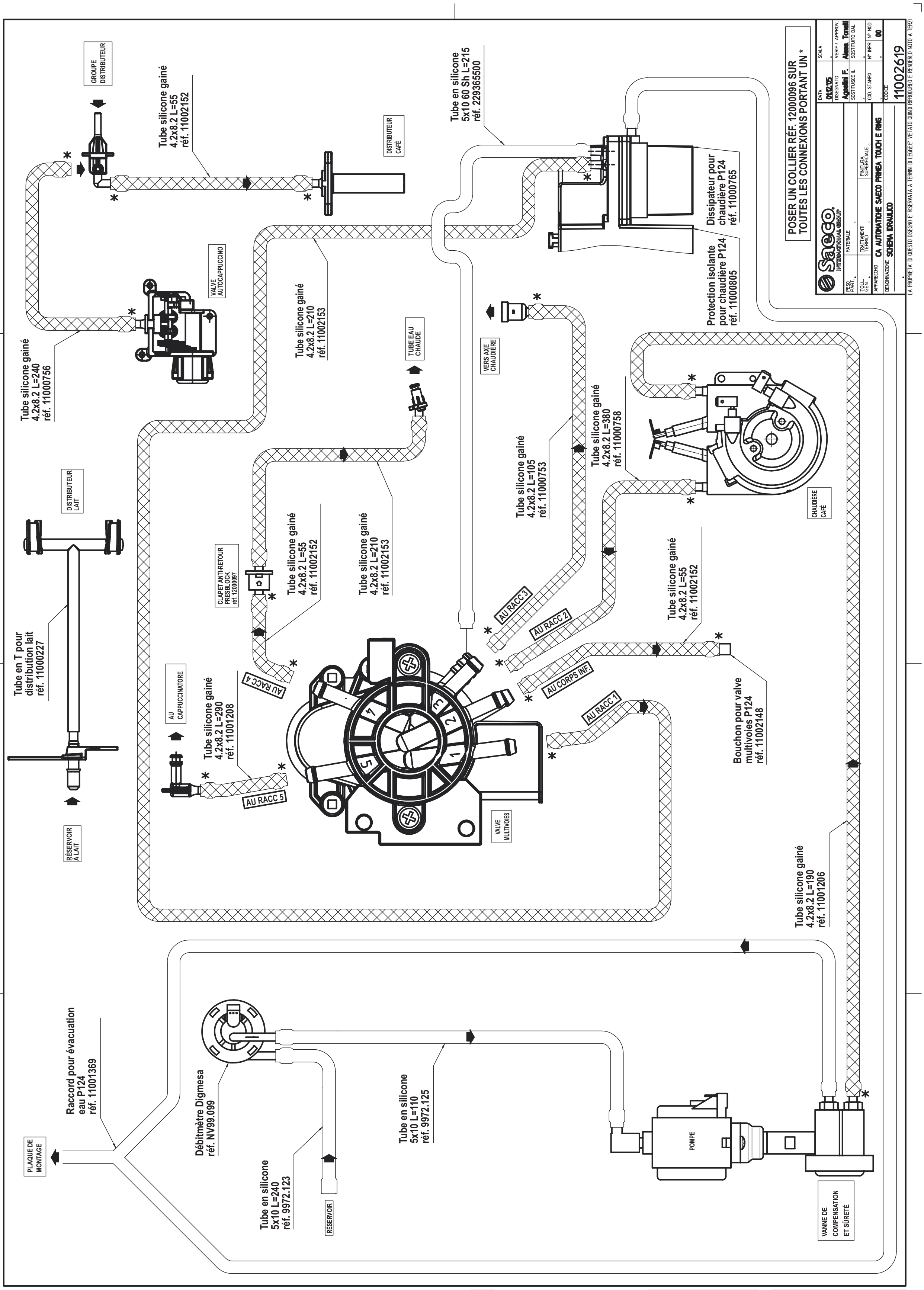
Fusible F3 T2A Protection de la carte sur l'alimentation depuis ligne extérieure

4.3 Schéma hydraulique

Primea Touch Plus



Primea Touch /Ring

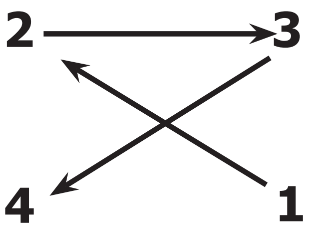


CHAPITRE 5
DIAGNOSTIC DES PANNES

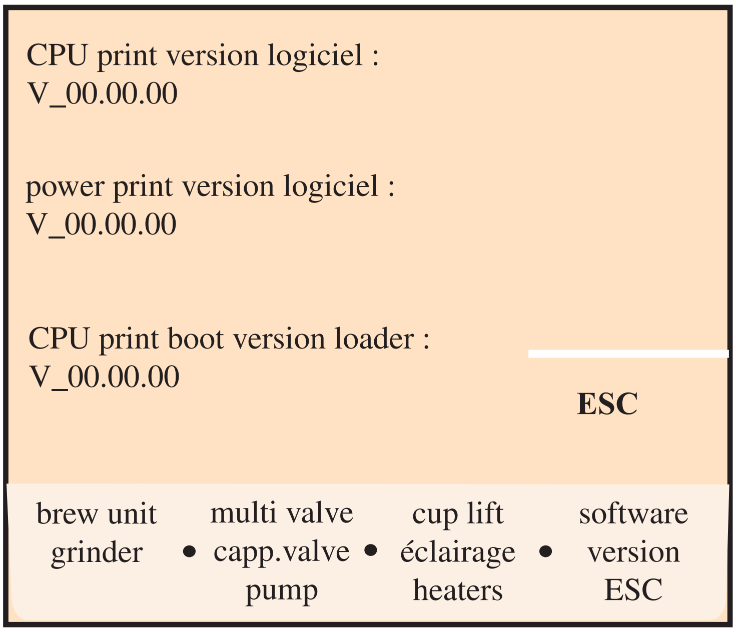
RÉV.00

5.1 Fonction test Primea Touch Plus et Touch

Les fonctions relatives à la deuxième chaudière ne concernent pas le modèle Touch.

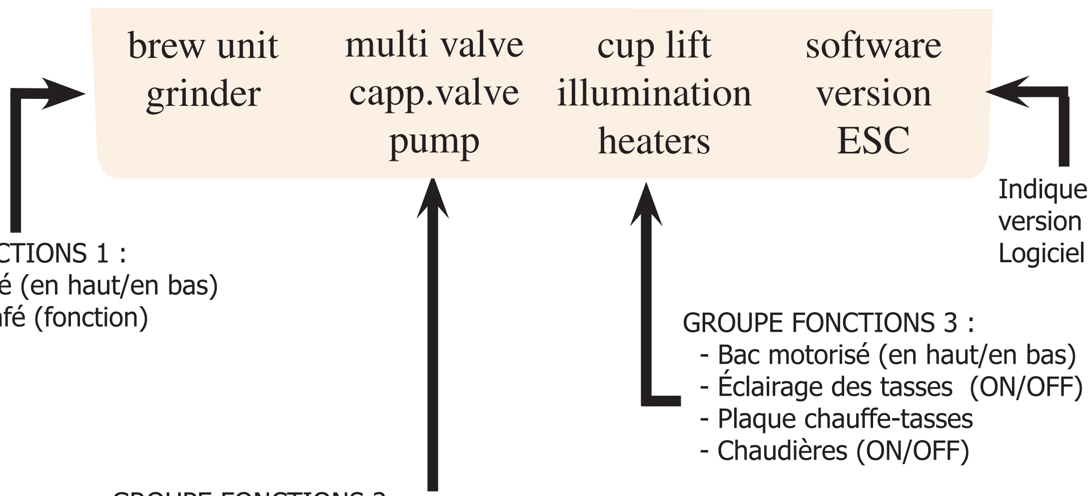


Durant les 3 premières secondes qui suivent l'allumage (ou en sortant du mode économie d'énergie), il est possible d'accéder au mode test en appuyant sur les touches dans l'ordre indiqué à gauche.
Le mode test permet de vérifier les fonctions de la machine réparties en quatre macro - groupes.



L'afficheur visualise :

- Version Logiciel carte de la CPU
- Version Logiciel carte de puissance
- Description des fonctions
- Touche "esc" pour quitter le Mode Test
- Version du boot loader sur la CPU



Indique la version du Logiciel

GROUPE FONCTIONS 1 :
- Groupe café (en haut/en bas)
- Moulin à café (fonction)

GROUPE FONCTIONS 3 :
- Bac motorisé (en haut/en bas)
- Éclairage des tasses (ON/OFF)
- Plaque chauffe-tasses
- Chaudières (ON/OFF)

GROUPE FONCTIONS 2 :
- Vanne multivoies (emplacements)
- Vanne cappuccinatore (emplacements)
- Pompe (ON/OFF)

5.1.1 Groupe fonctions 1 - Groupe café, Moulin à café, Alimentation chaudières

brew unit home	Brewunit inserted	Errors Dregdraw:OK Door:OK DripWater:OK Tray miss:OK	**brew unit work**
grinder go	Grinder A Imp:000 Top open		
Impulses Med. Aroma 75			
brew unit grinder	multi valve • capp.valve pump	cup lift •illumination• heaters	software version ESC

brew unit home :	Groupe café en position de repos is home - Pos. repos (Micro motoréduct.)
brew unit work :	Groupe café en position de distribution is work - Pos. distribution (Micro motoréduct.)
Brewunit :	inserted - Groupe inséré (Micro Groupe) missing - Groupe absent (Micro Groupe)
grinder go :	Moulin à café en service
Grinder :	Imp :000 - Impulsions moulin à café Top open - Couv. Réserv. café ouvert Top closed - Couv. Réserv. Café fermé
Impulses	Réglage impulsions moulin à café (min.60 - max.200) à Step 05
Med.Aroma	Imp.quantité café moulu

Groupe fonctions 2 - Vanne multivoies, Vanne Cappucinatore, Pompe

multi valve left	Multival :OK Pos3 :Init Ms : Top Ms : Bot	Errors Dregdraw :OK Door :OK WaTank :OK	**multi valve right**
capp.valve next position	Cupp.Valve reached Pos1 :Init MS : open	WaLevel :OK DripWater :OK MilkTank :OK MilkDraw :OK CappDraw :OK Tray miss :OK	**pump**
solenoid	Flowmeter Imp. :000 Hz :000	Sensor St :100 :OK Wa :100 :OK	
brew unit grinder heater	multi valve • capp.valve pump	cup lift •illumination• cup heater	software version ESC

multi valve left :	Vanne multivoies tourne vers la gauche
multi valve right :	Vanne multivoies tourne vers la droite
Multival :OK	Vanne multivoies OK ou défectueuse (ER)
Pos1 :Steam	Position vapeur (Lait chaud et mousse)
Pos2 :St.Pre.	Pression vapeur avant de verser le lait ou la mousse
Pos3 :Init	Position de repos - initialisation
Pos4 :Coffee	Position distribution café
Pos5 :Hotwa.	Position distribution eau
Pos6:Rinsing.	Position rinçage automatique circuits du lait
Cupp.valve next position :	Commande vanne cappuccinatore
Pos1 :Init	Position de repos - initialisation
Pos2 :Foam	Position émulsion lait
Pos3 :Milk	Position distribution lait chaud
pump :	Pompe
Turbo :OK	Pompe OK ou défectueuse (ER)
Imp. :000	Impulsions turbine (40 - 60 OK)
Hz :	000

Groupe fonctions 3 - Bac de collecte des gouttes, Eclairage tasses, Plaque chauffe-tasses, Alimentation chaudières

cuplift up	Cuplift Is bottom Key up:Off Key down:Off	Errors Dregdraw:OK Door:OK WaTank:OK WaLevel:OK	**water heater (1300W)**
cuplift down		DripWater:OK MilkTank:OK MilkDraw:OK Tray miss:OK	**steam heater (1100W)**
illumination	Sensor St:103:OK Wa:97:OK		**cup heater**
brew unit grinder	multi valve • capp.valve pump	cup lift •illumination• heaters	software version ESC

cuplift up :	Montée du bac
cuplift down :	Descente du bac
Cuplift :	
Is botton :	Bac en bas (micro en bas)
Is Top	Bac en haut (micro en haut)
Key up : OFF	ON/OFF-Touche en haut enfoncée
Key down : OFF	ON/OFF-Touche en bas enfoncée
Illumination :	Éclairage tasses (garder le doigt dessus)
cup heater	Plaque chauffe-tasses (garder le doigt dessus)
steam heater :	1100W - Alimente résistance vapeur
water heater :	1300W - Alimente résistance café
Sensor :*	Max 150

Légende : **En noir : Touches**
En bleu : Les états de la vérification
*** voir page suivante (capteurs)**

5.1.2 Vérification des micro-interrupteurs et des capteurs

Erreurs
(Errors)

Réservoir de marc à café : Micro réservoir de marc
(Dregdraw :) — OK récipient présent
ER récipient absent

Volet : Micro volet
(Door :) — OK Volet fermé
ER Volet ouvert

Réservoir à eau : Micro réservoir
(WaTank :) — OK réservoir inséré
ER réservoir vide ou en réserve (voir diagnostic)

Capteur de niv : Capteur capacitif niveau d'eau
(WaLevel) — OK Présence d'eau
ER Absence d'eau

Bac récup. liquides : Capteur capacitif bac de récupération liquides
(DripWater :) — OK Bac de collecte de gouttes vide
ER Bac de collecte des gouttes plein

Réservoir à lait : Micro volet réservoir à lait
(MilkTank) — OK Volet réservoir à lait fermé
ER Volet réservoir à lait ouvert

Cappuccinatore : Micro réservoir à lait + cappuccinatore
(Milk Draw) — OK réservoir à lait et cappuccinatore insérés
ER réservoir à lait et/ou cappuccinatore absents

Bac récup. liquides : Micro bac de récupération liquides
(bac absent) — OK bac présent
(Tray miss :) — ER bac absent

Capteurs

St : vapeur — Capteur température chaudière vapeur (pour Touch Plus uniquement)
Numéro : température actuelle
OK Connexion capteur ok
ER Capteur en court-circuit ou interrompu

Wa : eau — Capteur température chaudière eau
Numéro : température actuelle
OK Connexion capteur ok
ER capteur en court-circuit ou interrompu

Errors

Dregdraw :OK
Door :OK
WaTank :OK
WaLevel :OK
DripWater :OK
MilkTank :OK
Milk Draw :OK
Tray miss :OK

Sensor

St :100 :OK
Wa :100 :OK

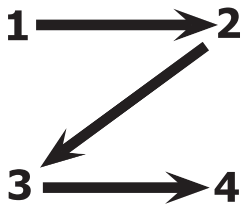
5.2 Fonction diagnostic Touch Plus et Touch

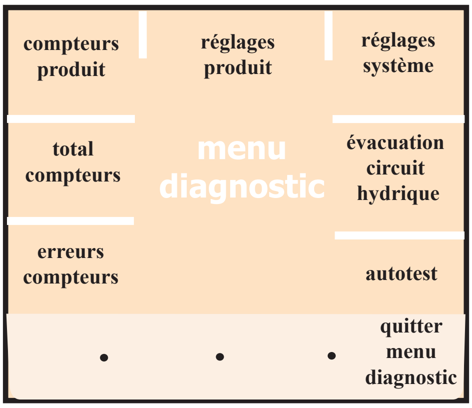
Les programmations relatives à la deuxième chaudière ne concernent pas le modèle Touch.

Méthode pour entrer en mode diagnostic.

En arrêtant ou rallumant la machine ou en quittant le mode standby, on entre dans le menu diagnostic selon la séquence qu'indique la figure.

Pour accéder aux menus de diagnostic, ne pas dépasser 3 secondes entre une sélection et l'autre. (1,2,3,4)





La page écran qui suit indique les options disponibles :

- Compteurs produit
- Total compteurs
- Erreurs compteurs
- Réglages produit
- Réglages système
- Sortie vapeur (évacuation circuit)
- Fonction Autotest
- Sortie du menu diagnostic

<u>Description des options disponibles</u>

5.2.1 Compteurs produit

Total produits lait chaud
- Total produits non modifiable
- Temps de distribution (secondes) non modifiable

Total produits lait noisette
- Total produits non modifiable
- Eau utilisée (ml) non modifiable

Total produits cappuccino
- Total produitsnon modifiable
- Eau utilisée (ml) non modifiable

Total produits expresso crème
- Total produits non modifiable
- Eau utilisée (ml) non modifiable

Total produits eau chaude
- Total produits non modifiable
- Eau utilisée (ml) non modifiable

Total produits café allongé
- Total produits non modifiable
- Eau utilisée (ml) non modifiable

Total produits café
- Total produits non modifiable
- Eau utilisée (ml) non modifiable

Total produits expresso
- Total produits non modifiable
- Eau utilisée (ml) non modifiable

Total produits café pré-moulu	
• Total produits	non modifiable
• Eau utilisée (ml)	non modifiable
Total tous les produits	
• Total produits	non modifiable

5.2.2 Total compteurs

Eau utilisée depuis la production (ml)	non modifiable
Eau utilisée depuis le dernier détartrage (ml)	modifiable
Eau utilisée depuis message détartrage (ml)	non modifiable
Eau utilisée depuis le dernier détartrage (ml)	non modifiable
• compteur eau utilisée (dernier) 0ml	
• compteur eau utilisée (avant-dernier) 1 ml	
• compteur eau utilisée (avant avant-dernier) 2 ml	non modifiable
Total détartrant utilisé (ml)	non modifiable
Eau utilisée par le filtre depuis dernière RAZ (ml.)	modifiable
Eau utilisée depuis la production avec filtre à eau activé (ml)	non modifiable
Nombre de détartrages (cycles)	non modifiable
Nombre de cycles de nettoyage groupe de distribution	non modifiable
Nombre de cycles de rinçage des circuits du lait	non modifiable
Nombre de cycles de nettoyage cappuccinatore	non modifiable
Filtres à eau utilisés depuis la production (cycles)	non modifiable
Nombre de démontages groupe de distribution (cycles)	non modifiable
Produits avant détartrage (cycles)	modifiable
Temps machine activé (secondes)	non modifiable
Compteur détartrage temporaire	non modifiable
Compteur évacuation circuit hydrique (cycles)	non modifiable

5.2.3 Erreurs compteurs (accéder au sous-menu)

La machine enregistre les erreurs suivantes (voir également par. 5.3)

01) Moulin à café 1 bloqué
02) Moulin à café 2 bloqué
03) Groupe distrib. bloqué vers le haut
04) Groupe distrib. bloqué vers le bas
05) Erreur débit pompe (charger le circuit)
07) Vanne multivoies bloquée
08) Vanne capp. bloquée
09) Erreur powercomm (erreur de communication avec carte puissance)
10) Capteur chauffe-eau ouvert
11) Capteur chauffe-eau en court-circuit
12) Capteur chaudière vapeur ouvert
13) Capteur chaudière vapeur en court-circuit
14) Chauffe-eau interrompu
15) Chaudière vapeur interrompue
16) Les deux micro-interrupteurs du groupe distributeur sont actifs
17) EEPROM erreur lecture et écriture
18) Horloge temps réel oscillateur arrêté
19) Réseau électrique absence zéro crossing
20) Cuplift les deux micro-interrupteurs sont actifs

Toutes ces erreurs présentent le sous-menu suivant

• Erreurs depuis la production	non modifiable
• Erreurs depuis le dernier service	réarmable – modifiable
• Actuel	réarmable – modifiable

erreurs ringbuffer : les 20 dernières erreurs sont mémorisées.

- Erreur 1/20,2/20,3/20,4/20,5/20,6/20,7/20,8/20,9/20,10/20,11/20,12/20,13/20,14/20,15/20, 16/20,17/20,18/20,19/20,20.

5.2.4 Code de réparation ringbuffer

Journal de réparation

Cette aire mémorise les interventions des centres de service après-vente (jusqu'à un maximum de 10).
Le centre de service après-vente saisit **par PC** les codes des problèmes transmis par Saeco I.G. (exemple : CLD01)

1.erreur groupe
1.erreur code
1.erreur jour
1.erreur mois
1.erreur année

2................

10.erreurs groupe
10.erreurs code
10.erreurs jour
10.erreurs mois
10.erreurs année

Code phase (tous modifiables)

- **1** Remplir circuit (oui/non)
- **2** Filtre eau Prima (non inséré/inséré)
- **4** Groupe plein (oui/non)
- **8** Affichage ajouter café moulin à café 1 (oui/non)
- **16** Affichage ajouter café moulin à café 2 (oui/non)
- **32** Format heure (am/pm)
- **64** Économie d'énergie (oui/non)
- **128** Rinçage (validé/désactivé)
- **256** Éclairage tasse (validé/désactivé)
- **512** Moulin à café 1 faute de café (gestion avis) sec.
- **1024** Moulin à café 2 faute de café (gestion avis) sec.
- **2048** Rinçage circuit lait nécessaire (oui/non)
- **4096** Mode démo (désactive/valide) commande
- **16384** Afficher icônes (oui/non)
- **32768** Ton avis prêt (valide/désactive)
- **65536** Avis qualité lait (valide/désactive)
- **131072** Ton pression touche (valide/désactive)
- Activation filtre Eau Prima interrompue (oui/non)
- Sélection language on power-on (oui/non)
- Avertissement nettoyage circuits lait (activé/non activé)

5.2.5 Réglages produit

Paramètres RÉGLAGES PRODUIT	Unité de mesure	Plage de réglage	Valeurs par défaut
LAIT CHAUD			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Temps lait	secondes	0 ... 40	0
Temps mousse	secondes	0 ... 40	25
LAIT NOISETTE			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
Proportion mouture	pourcentage	0 ... 100	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	135
Temps lait	secondes	0 ... 40	0
Temps mousse	secondes	0 ... 40	27
CAPPUCCINO			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
Proportion mouture	pourcentage	0 ... 100	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	135
Temps lait	secondes	0 ... 40	0
Temps mousse	secondes	0 ... 40	22
EXPRESSO CRÈME			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
Proportion mouture	pourcentage	0 ... 100	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	135
Temps lait	secondes	0 ... 40	0
Temps mousse	secondes	0 ... 40	5
EAU CHAUDE			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	210
CAFÉ ALLONGÉ			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
Proportion mouture	pourcentage	0 ... 100	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	440
CAFÉ			
Données produit modifiées par l'utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	moyenne

Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
Proportion mouture	pourcentage	0 ... 100	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	280
EXPRESSO			
Données produit modifiées par l’utilisateur		oui/non	non
Température		basse, haute, moyenne	haute
Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
Proportion mouture	pourcentage	0 ... 100	100
Préinfusion		désactivé, fort, normal	normal
Eau	impulsions turb.	50 ... 450	165
PLUS DE LAIT			
Temps	secondes	0 ... 40	5

5.2.6 Réglages système

Paramètres RÉGLAGES SYSTÈME	Unité de mesure	Plage de réglage	Valeurs par défaut
RÉGLAGE			
température chauffe-eau active	°C	70 ... 150	130
température chauffe-eau inactive	°C	70 ... 150	115
température chaudière vapeur active	°C	70 ... 150	145
température chaudière vapeur inactive	°C	70 ... 150	130
température moyenne en tasse	°C	70 ... 150	78
dernier emploi groupe distribution	min/sec	0 - 59 ; 0 - 59	0
dernier emploi groupe distribution	j/h	1-7 ; 0-23	0
PARAMÈTRES PRODUIT			
eau chaude	débit (l/h)	5 ... 31	16
touch : lait chaud (longueur impulsion)	line-period	2 ... 30	5 (=100ms / 50Hz)
touch : lait chaud (période impulsion)	20ms - steps	2 ... 126	60(=1200ms)
plus + duo : lait chaud (temps pression vapeur)	secondes	0 ... 40	6
plus + duo : lait chaude (longueur impulsion)	line-period	2 ... 30	4(=80ms / 50Hz)
plus + duo : lait chaud (période impulsion)	20ms - steps	2 ... 126	64(=1280ms)
capteur niveau lait temps de retard (ne pas modifier)	secondi	0 ... 20	4
RINÇAGE CIRCUIT LAIT			
rinçage circuit lait multivoies neuve (eau chaude)	débit (l/h)	5 ... 31	16
rinçage circuit lait multivoies neuve (longueur impulsion)	line-period	50 ... 450	150(=3000ms/50Hz)
rinçage circuit lait multivoies précédente (temps distribution)	secondes	0 ... 40	10
rinçage circuit lait multivoies précédente (temps pression vapeur)	secondes	0 ... 40	6
rinçage circuit lait multivoies précédente (longueur impulsion)	line-period	2 ... 30	2 (= 40ms / 50Hz)
rinçage circuit lait multivoies précédente (période impulsion)	20ms - steps	2 ... 126	32 (=640ms)
LAVAGE CIRCUIT LAIT			
circuit lait (première utilisation du jour)	jour	1-31	1
circuit lait (première utilisation du mois)	mois	1-12	1
circuit lait (première utilisation de l'année)	année	2005-2099	2099
lavage circuit lait (état)		complet	0
lavage circuit lait (temps de distribution)		0 ... 45	45
lavage circuit lait (temps pression vapeur)		0 ... 40	6
lavage circuit lait (longueur impulsion)	line-period	2 ... 30	2 (= 40ms / 50Hz)
lavage circuit lait (période impulsion)	20ms - steps	2 ... 126	32 (=640ms)
lavage circuit lait (temps d'attente détergent)	minutes	0 ... 60	1
ÉTAT DÉTARTRAGE			
état	effectué, début rinçage dét., détart.fini, quantité normale, init. quantité		
NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION			
état	effectué, distribution terminée, distrib. quantité 4-3-2-1		
code phase *		complet	---
langue		0 ... 11	0
dureté eau	niveau dureté	1 ... 4	3
couleur luminosité afficheur	niveau luminosité	50 ... 100	80
noir luminosité afficheur	niveau luminosité	2690 ... 2890	2740

chauffe-tasses	désactivé, toujours allumé, éteint en attente		désactivé
dosage mouture A (arôme moyen)	impulsions moulin à café	60 ... 200	75
dosage mouture B (arôme moyen)	impulsions moulin à café	60 ... 200	60
temps d'arrêt	heures et minutes	0-3 ; 0-59	3
calendrier d'utilisation**	jours, heures, secondes	complet	0
Date de production	jj/mm/aa	non modifiable	non modifiable
Date de service	jj/mm/aa	complet	0
Avis qualité lait	minutes	0 ... 60	20
Avis élimination lait	minutes	0 ... 60	20
Temps de l'alarme rinçage lait	minutes	5...240	20
État carte puissance		complet	17
Filtre eau Prima	jj/mm/aa	complet	2006
Filtre eau Prima - dernière mise en marche machine	jj/mm/aa	complet	2006
Limite des marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Compteur à marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Limite réserve d'eau	impulsions turbine	0 ... 2000	750
Compteur réserve d'eau	impulsions turbine	0 ... 2000	0
version logiciel	impression cpu v_--.--.-- impression cpu bootloader v_--.--.-- puissance impression v_--.--.--		
numéro de série			complet

* Saisir code phase

** possibilité de programmer jour, heures et minutes pour l'allumage et l'arrêt de la machine sur trois plages

5.2.7 Vidange circuit de l'eau

Choisir cette option lorsque la machine a été livrée en hiver.
Cette fonction prévient les dommages dus à la température très basse.
Le cycle vide automatiquement le circuit hydraulique à travers les opérations suivantes.

- Sélection des fonctions du menu diagnostic
    1. La vanne multivoies se met en position café
    2. Les deux chaudières atteignent la température de 130°C
    3. Le groupe se met en position de travail (UP) pendant 3 secondes.
    4. Le groupe revient en position de repos (DOWN)
    5. La vanne multivoies se met en position eau chaude pendant 1 seconde.
    6. La vanne multivoies se met en position vapeur pendant 1 seconde.

5.2.8 Test automatique (autotest)

Sélectionner cette fonction pour tester automatiquement les fonctions de la machine et obtenir un rapport des résultats sur l'afficheur. Avant de commencer, installer tous les bacs, le réservoir, fermer les volets et remplir d'eau et de café les réservoirs correspondants.

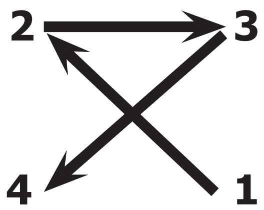
Type de test	description	Message si fonction OK	Message d'erreur
2.7.1 external ram test	vérification de la ram sur la cpu	Positif !	test échoué !
2.7.2 flash test	vérification de la mémoire flash sur la cpu	Positif !	test échoué !
2.7.3 eeprom test	vérification de la mémoire non volatile avec les réglages de la machine	Positif !	test échoué !
2.7.4 rtc test	Vérification horloge temps réel	Positif !	test échoué !
2.7.5 cup lift test upwards	Le bac motorisé monte et actionne le micro supérieur	Positif !	test échoué !
2.7.6 cup lift test downwards	Le bac motorisé descend et actionne le micro inférieur	Positif !	test échoué !
2.7.7 capp valve test	Vérifie si le cappuccinatore et son micro-interrupteur fonctionnent correctement	Positif !	test échoué !
2.7.9 mutivalve test	Vérifie si la vanne multivoies et ses micro-interrupteurs fonctionnent correctement	Positif !	test échoué !
2.7.10 pump test	Vérification des fonctions pompe et turbines. Attention : distribution d'eau chaude	Positif !	test échoué !
2.7.11 grinder test	Vérification moulin à café et présence café et vérification du capteur hall qui compte les impulsions	Positif !	test échoué !
2.7.12 brew unit test upwards	Vérification du mouvement de montée du groupe et de l'actionnement du micro de fin de course supérieur	Positif !	test échoué !
2.7.13 brew unit downwards	Vérification du mouvement de descente du groupe et de l'actionnement du micro de fin de course inférieur.	Positif !	test échoué !
2.7.14 water heater test	Vérification et contrôle de l'alimentation à la chaudière eau/café, si le capteur détecte que la température a augmenté.	Positif !	test échoué !
2.7.15 steam heater test (uniquement pour Touch Plus)	Vérification et contrôle de l'alimentation à la chaudière vapeur, si le capteur détecte que la température a augmenté.	Positif !	test échoué !

À la fin du cycle automatique, possibilité de "répéter le test automatique" ou de "quitter le test automatique".

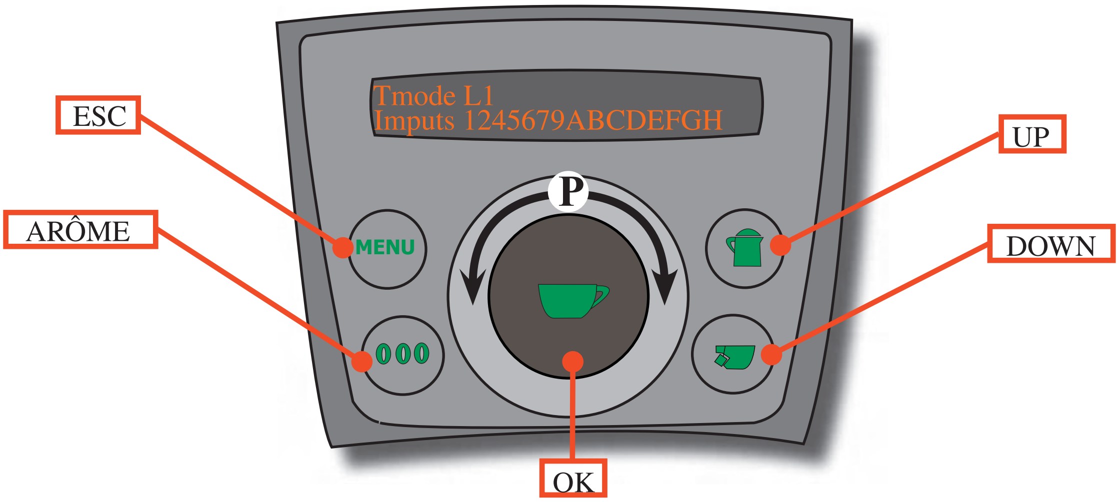
Quitter le menu diagnostic

Sélectionner cette option pour quitter le menu diagnostic et revenir aux fonctions normales de la machine.

5.3 Fonction test Ring



Durant les 3 premières secondes qui suivent l'allumage (ou en sortant du mode économie d'énergie), il est possible d'accéder au mode test en appuyant sur les touches dans l'ordre indiqué à gauche.
Pour accéder aux différents niveaux, tourner la bague de commande (P) (I-Pod).



Keyboard (Clavier)

Test de touches

MENU	Le n° 1 est mis en évidence sur l'afficheur
ARÔME	Le n°2 est mis en évidence sur l'afficheur
OK	Le n° 3 est mis en évidence sur l'afficheur
UP	Le n° 5 est mis en évidence sur l'afficheur
DOWN	Le n° 6 est mis en évidence sur l'afficheur
UPWARD	Le n° 9 est mis en évidence sur l'afficheur (bac motorisé touche capacitive en haut)
DOWNWARD	Le A est mis en évidence sur l'afficheur (bac motorisé touche capacitive en bas.)

Level 1
Vérification des micro-interrupteurs et des capteurs INPUT - OUTPUT

- BREWUNIT (présence groupe) Le n° 1 est mis en évidence sur l'afficheur

- WATERLEVEL (détection niveau d'eau) Le n° 4 est mis en évidence sur l'afficheur

- BU_BOOR (fermer volet de service) Le n° 5 est mis en évidence sur l'afficheur

- DREGDRAWER (présence réservoir de marc) Le n° 6 est mis en évidence sur l'afficheur

- DRIPTRAY_PRES (présence bac de récupération) Le n° 7 est mis en évidence sur l'afficheur

- DRIPTRAY_LEVEL (détection niveau d'eau dans bac de récupération) Le n° 8 est mis en évidence sur l'afficheur

- CUPLIFT_TOP (détection fin de course bac motorisé micro sup.)Le C est mis en évidence sur l'afficheur

- CUPLIFT_BOTTOM (détection fin de course bac motorisé micro inf.) Le D est mis en évidence sur l'afficheur.

- CAPP_DOOR_CLOSED (détection fermeture volet réservoir lait) Le E est mis en évidence sur l'afficheur

- CAPP_DOOR_CLOSED+CAPP_PRES (détection fermeture volet réservoir lait et cappuccinatore)
  Le F est mis en évidence sur l'afficheur

- COFFEE_BEANS_DOOR_CLOSED (détection fermeture couvercle réservoir café) Le G est mis en évidence sur l'afficheur

- TANK_PRES (présence réservoir eau) Le H est mis en évidence sur l'afficheur

Level 2
Contrôle motoréducteur pour le mouvement du groupe

- APPUYER SUR UP (groupe en haut) Le n° 5 est mis en évidence sur l'afficheur lorsque le micro sup. du motoréducteur est actionné

- APPUYER SUR DOWN (groupe en bas) Le n° 6 est mise en évidence sur l'afficheur lorsque le micro inf. du motoréducteur est actionné
  Lors du mouvement, l'absorption de couple (maxi 350 mA) apparaît

Level 3
Test moulin à café et pompe

- APPUYER SUR LA TOUCHE ESC (la pompe commence à tourner) L'afficheur visualise les impulsions de la turbine

- APPUYER SUR LA TOUCHE OK (excite le solénoïde du volet réservoir lait)
  L'afficheur visualise SOLENOID ACTIVATED et le n°3

- APPUYER SUR LA TOUCHE AROMA (le moulin à café se met en marche)

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP ou DOUW (pour modifier l'arôme)

Level 4
Test chaudière et plaque chauffe-tasses

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (chaudière alimentée) L'afficheur visualise les changements de température

- APPUYER SUR LA TOUCHE ESC (plaque chauffe-tasses alimentée) On entend la plaque chauffe-tasses qui chauffe

Level 5
Test vanne multivoies

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (changement de position dans le sens des aiguilles d'une montre)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (changement de position dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)

- APPUYER SUR LA TOUCHE ESC (retour à la position eau)

Level 6
Test cappucinatore

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (passage à la position 0)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (passage à la position 1)

Level 7
Test bac motorisé

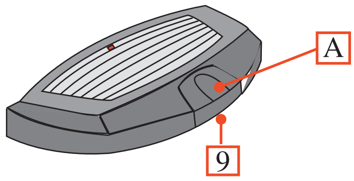
- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (touche capacitive inf.) TOUCHE n° 9

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (touche capacitive sup.) TOUCHE A
  L'afficheur indique D = Micro fin de course inférieur
  L'afficheur indique C = Micro fin de course supérieur
  L'afficheur indique A = Touche capacitive supérieure
  L'afficheur indique 9 = Touche capacitive inférieure

Level 8
Test contraste afficheur

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (le contraste augmente)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DONW (le contraste diminue)



Level 9
Test rétro-éclairage afficheur

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP (l'intensité augmente)

- APPUYER SUR LA TOUCHE DOWN (l'intensité diminue)

Level B
Cette procédure remet tous les paramètres de la machine aux valeurs par défaut, sauf :

- compteurs boissons depuis la production
- compteurs erreurs depuis la production
- quantité de détartrant utilisé
- eau depuis dernier détartrage, du dernier à l'avant-dernier, de l'avant-dernier à l'avant avant-dernier, de l'avant avant-dernier à l'avant avant avant-dernier
- nombre de détartrages effectués
- nombre de cycles de lavage du groupe
- nombre de démontages du groupe
- compteur des secondes pendant lesquelles la machine a été allumée

Level C
Test contrôle langues

- APPUYER SUR LA TOUCHE UP OU DOWN (sélectionne la séquence des messages dans les différentes langues)
- APPUYER SUR LA TOUCHE OK (sélectionne la langue)

LEVEL D
Test procédure de vidange du circuit

-APPUYER SUR LA TOUCHE OK (prédispose la machine pour l'emballage)
Vide le circuit de l'eau et met le bac motorisé en haut.

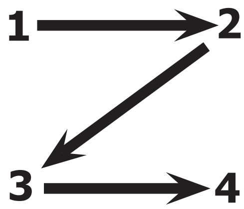
LEVEL E
- EXIT (sortie)

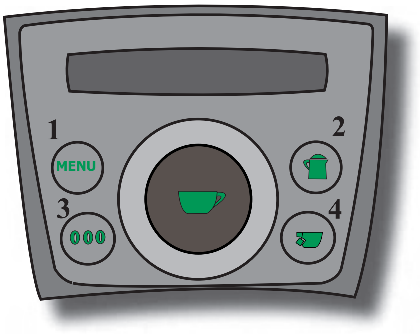
5.4 Fonction diagnostic Ring

Méthode pour entrer en mode diagnostic.

En arrêtant ou rallumant la machine ou en quittant le mode standby, on entre dans le menu diagnostic selon la séquence qu'indique la figure.

Pour accéder aux menus de diagnostic, ne pas dépasser 3 secondes entre une sélection et l'autre. (1,2,3,4)





La page écran qui suit indique les options disponibles :

- Compteurs produit
- Total compteurs
- Erreurs compteurs
- Réglages produit
- Réglages système
- Sortie du menu diagnostic

<u>Description des options disponibles</u>

5.4.1 Compteurs produit

1.1 Total produits expresso	
1.1.1 Total produits	non modifiable
1.1.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
Total produits café	
1.2.1 Total produits	non modifiable
1.2.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.3 Total produits café allongé	
1.3.1 Total produits	non modifiable
1.3.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.4 Total produits lait noisette	
1.4.1 Total produits	non modifiable
1.4.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.5 Total produits cappuccino	
1.5.1 Total produits	non modifiable
1.5.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.6 Total produits expresso crème	
1.6.1 Total produits	non modifiable
1.6.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable
1.7 Total produits lait chaud	
1.7.1 Total produits	non modifiable
1.7.2 Temps de distribution (secondes)	non modifiable
1.8 Total produits eau chaude	
1.8.1 Total produits	non modifiable
1.8.2 Eau utilisée (ml)	non modifiable

1.9 Total de tous les produits	non modifiable
1.10 Total solution détartrante usée (ml)	non modifiable

5.4.2 Total compteurs

2.1 Eau utilisée depuis la production (ml)	non modifiable
2.2 Eau utilisée depuis le dernier détartrage (ml)	non modifiable
2.3 Eau utilisée depuis l' avant dernier détartrage (ml.)	non modifiable
2.4 Eau utilisée depuis l'avant avant-dernier détartrage (ml.)	non modifiable
2.5 Nombre de détartrages (cycles)	non modifiable
2.6 Nombre de cycles de nettoyage groupe de distribution	non modifiable
2.7 Nombre de cycles de nettoyage cappuccinatore	non modifiable
2.8 Nombre de démontages groupe de distribution (cycles)	non modifiable
2.9 Temps machine allumée (secondes)	non modifiable

5.3.4 Erreurs compteurs (accéder au sous-menu)

La machine enregistre les erreurs suivantes

3.1) Moulin à café 1 bloqué
3.3) Groupe distrib. bloqué vers le haut (Work)
3.4) Groupe distrib. bloqué vers le bas (Home)
3.5) Circuit hydrique ouvert
3.6) Erreur vanne multivoies
3.8) Vanne cappuccinatore bloquée
3.10) Capteur chaudière ouvert
3.11) Capteur chaudière en court-circuit
3.14) Erreur température chaudière
3.16) Groupe distrib. avec les deux micro-interrupteurs actionnés
3.17) Erreurs de mémoire
3.18) Erreur horloge
3.19) Absence zero crossing
3.20) Erreur caplift (bac motorisé)

Toutes ces erreurs présentent le sous-menu suivant

• Erreurs depuis la production	non modifiable
• Erreurs depuis le dernier service	réarmable – modifiable

3.21) Historique des erreurs (error history) les 20 dernières erreurs sont mémorisées et codées de 3.21.1 à 3.21.20

5.4.4 Réglages produit Ring

Paramètres RÉGLAGES PRODUIT	Unité de mesure	Plage de réglage	Valeur par défaut
4.1 EXPRESSSO			
4.1.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.1.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	fort
4.1.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 165 IT 110
4.2 CAFÉ’			
4.2.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.2.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.2.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 280 IT 200
4.3 CAFÉ ALLONGÉ			
4.3.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.3.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.3.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 440 IT 330
4.4 EXPRESSO CRÈME			
4.4.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.4.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.4.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 165 IT 110
4.4.4 Temps lait	secondes	2 ... 50	STD 11 IT 6
4.5 LAIT NOISETTE			
4.5.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.5.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.5.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 280 IT 200
4.5.4 Temps lait	secondes	2 ... 50	20
4.6 CAPPUCCINO			
4.6.1 Température		basse, haute, moyenne	moyenne
4.6.2 Arôme		moyen, léger, pré-moulu, fort	moyen
4.6.3 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	STD 280 IT 200
4.6.4 Temps lait	secondes	2 ... 50	18
4.7 LAIT CHAUD			
4.7.1 Temps lait	secondes	2 ... 50	24
4.8 EAU CHAUDE			
4.8.1 Eau	impulsions turb.	70 ... 450	330

Paramètres RÉGLAGES SYSTÈME	Unité de mesure	Plage de réglage	Valeurs par défaut
RÉGLAGE			
température chauffe-eau active	°C	70 ... 150	130
température chauffe-eau inactive	°C	70 ... 150	115
température chaudière vapeur active	°C	70 ... 150	150
température chaudière vapeur inactive	°C	70 ... 150	130
température tasse normale	°C	70 ... 150	78
PARAMÈTRES PRODUIT			
eau chaude	débit (l/h)	5 ... 31	18
lait chaud (longueur impulsions)	line-period	1 ... 9	5 (=100ms/50Hz)
lait chaud (période impulsion)	20ms - steps	5 ... 250	60(=1200ms)
RINÇAGE CIRCUIT LAIT			
temps distribution	secondes	0 ... 40	10
longueur impulsion	line-period	1 ... 3	1 (= 20ms / 50Hz)
période impulsion	20ms - steps	5 ... 250	15 (=300ms)
LAVAGE CIRCUIT LAIT			
lavage circuit lait (temps de distribution)		0 ... 40	10
AVIS LAVAGE CIRCUIT LAIT			
temps de lavage	secondes		30
jours avant l’avis	jours		14
jours avant le blocage	jours		21
REGLAGE MOULIN A CAFE			
arôme moyen	impulsions	60 ... 200	100
Limite réserve d’eau	impulsions turbine	0 ... 2000	750
Limite des marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Compteur à marcs	qté marcs	0 ... 25	24
Compteur détartrage	litres	0	300
numéro de série			

5.5 Messages d'erreur pour l'Assistance

code	Pour modèles : Primea-Odea-Talea	description en bref	description
01	Tous	moulin à café 1 bloqué	le moulin à café est bloqué (broyeurs bloqués ou capteur ne lisant pas correctement)
02	Primea	moulin à café 2 bloqué	le moulin à café est bloqué (broyeurs bloqués ou capteur ne lisant pas correctement)
03	Tous	groupe distrib. bloqué en work	n'a pas relâché le micro-interrupteur en haut au bout de 3", erreur de couple dans la tentative de descente, time-out de descente dépassé
04	Tous	groupe distrib. bloqué en home	n'a pas relâché le micro-interrupteur en haut au bout de 3", erreur de couple dans la tentative de montée, time-out de monté dépassé
05	Tous	circuit hydrique ouvert	L'eau ne passe pas dans la turbine
06	Primea	Erreur vanne multivoies	la vanne multivoies est bloquée
08	Primea	vanne cappuccinatore bloquée	réarmement du cappuccinatore échoué car il n'arrive pas à exciter le micro-interrupteur
09	Primea	erreurs de communication entre les cartes CPU et POWER	coupure de la communication supérieure à 2 secondes
10-11	Tous	erreurs diverses des capteurs	capteurs du chauffe-eau en court-circuit ou en circuit ouvert
12-13	Primea	erreurs diverses des capteurs	capteurs de la chaudière vapeur en court-circuit ou en circuit ouvert
14-15	Tous	erreurs diverses des températures	températures des chaudières hors contrôle
16	Tous	groupe distrib. avec les deux micro-interrupteurs actionnés	le micro-interrupteur de travail (work) et celui de point mort inférieur (home) sont actionnés simultanément
17	Tous	erreurs de mémoire	lecture impossible ou écriture sur e2prom
18	Tous	erreur horloge	panne à la mémoire ou réglage impossible
19	Tous	zero crossing absent	pas de zero crossing sur la carte, la cause pourrait également provenir de la carte power
20	Tous	erreur cuplift	les deux micro-interrupteurs de fin de course sont excités simultanément

Les modèles de la nouvelle gamme Primea, Talea, Odea permettent de visualiser sur l'afficheur (en diagnostic) ou par PC (avec programmateur) les erreurs relevées par l'appareil. Sont mémorisés :

A) séquence des 20 dernières erreurs
B) comptage des erreurs (pour certains modèles uniquement)

- depuis la production (total)
- depuis le dernier service (partiel)
- actuel

5.6 Problèmes, cause, remèdes

MESSAGE GUIDE AFFICHÉ	COMMENT RÉTABLIR LE MESSAGE
Éteindre et rallumer la machine pour résoudre le problème	Éteindre et attendre 30 sec. pour rallumer la machine afin de rétablir le fonctionnement normal.
Faire appel au centre de service après-vente	problème nécessitant l'intervention du centre d'assistance
Installer le bac de collecte des gouttes	Installer le bac de collecte des gouttes
Refermer le couvercle du réservoir à café en grains	Fermer le couvercle du réservoir à café en grains pour pouvoir distribuer les différents produits.
Verser café moulu	Ce message guide l'utilisateur si, en phase de programmation personnelle des produits, il a choisi d'utiliser ce type de café
Installer le groupe de distribution	Installer le groupe de distribution dans sonlogement
Remettre en place le réservoir de marcs à café	Remettre en place le réservoir de marcs à café
Vider le réservoir de marcs à café	Dégager le réservoir de marcs et le vider. REMARQUE : Vider le réservoir de marcs uniquement lorsque la machine est allumée. Sortir le réservoir pendant au moins 5 secondes. En procédant à cette opération si la machine est éteinte, le message n'est pas annulé.
Refermer la porte latérale	Fermer le volet de service.
Remplir le réservoir à eau	Remplir le réservoir
Vider le bac de récupération qui se trouve sous le groupe de distribution	Vider le bac de récupération
Installer le réservoir à lait	Installer le réservoir dans le compartiment à lait
Remplir le circuit	Lancer le remplissage automatique du circuit de l'eau. La machine procède 5 fois à une tentative automatique de remplissage du circuit ; si cette tentative s'avère négative, contacter le centre de service après-vente.
Le cycle de détartrage n'a pas été effectué correctement	Répéter l'opération telle qu'elle est décrite dans le manuel d'instructions
Remplacer le filtre "aqua prima"	Ce message s'affiche uniquement si le contrôle du filtre est validé (voir manuel d'instructions) Remplacer le filtresi : 1) 60 litres d'eau ont été versés 2) il a été installé il y a 90 jours 3) la machine n'a pas été utilisée depuis 20 jours.
Le cycle de nettoyage n'a pas été effectué correctement	Répéter l'opération telle qu'elle est décrite dans le manuel d'instructions.
Installer le cappuccinatore	Installer le cappuccinatore dans le compartiment à lait
Rincer le réservoir à lait	Laver le réservoir après l'avoir utilisé
Détartrer la machine	Procéder au cycle de détartrage
Économie d'énergie	Appuyer sur la touche "ON"

CHAPITRE 6

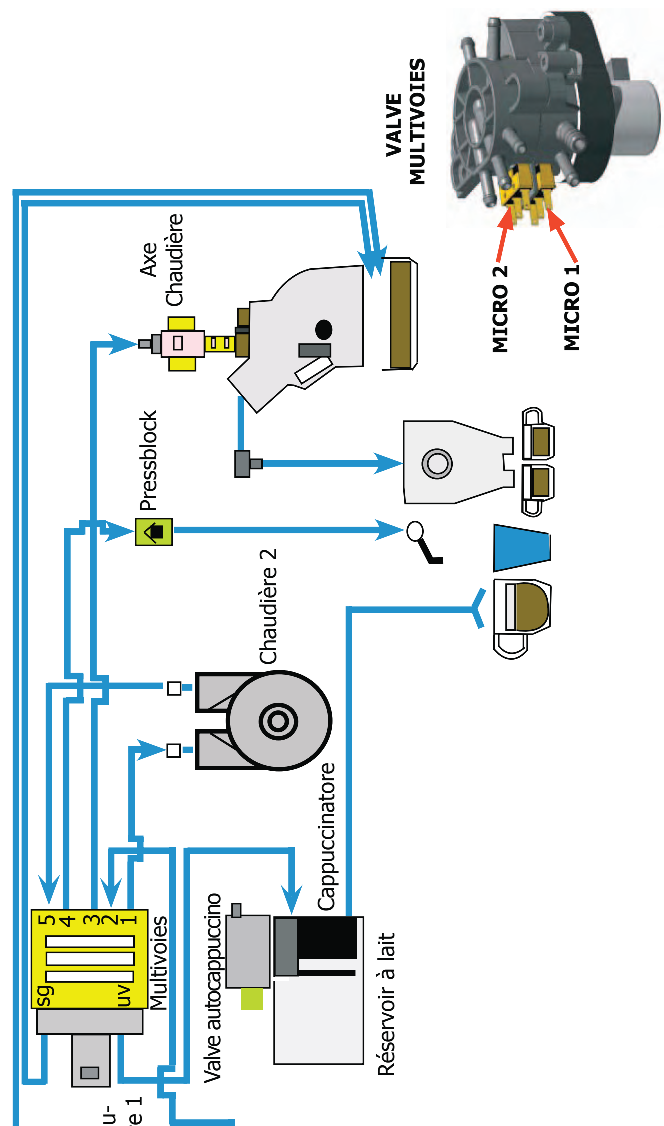
LOGIQUES DE FONCTIONNEMENT

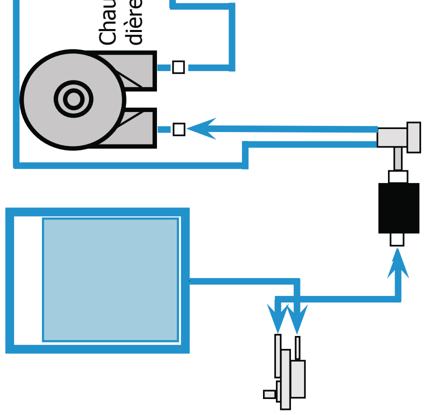
RÉV.00

6.1 Vanne Multivoies

Schéma de fonction d'ouverture vanne multivoies Touch Plus

On obtient les 6 phases de la vanne multivoies par la combinaison de 2 facteurs :
1) Activation ou non des deux micro-interrupteurs présents sur la vanne
2) Sens de rotation de la vanne multivoies





1= sortie eau chaude et chaudière vapeur
2= entrée eau chaude depuis chaudière café/eau
3= sortie eau chaude vers le groupe pour faire le café
4= sortie eau chaude vers le robinet
5= entrée vapeur depuis chaudière vapeur
uv= sortie vapeur vers auto-cappuccino
sg= vidange eau groupe

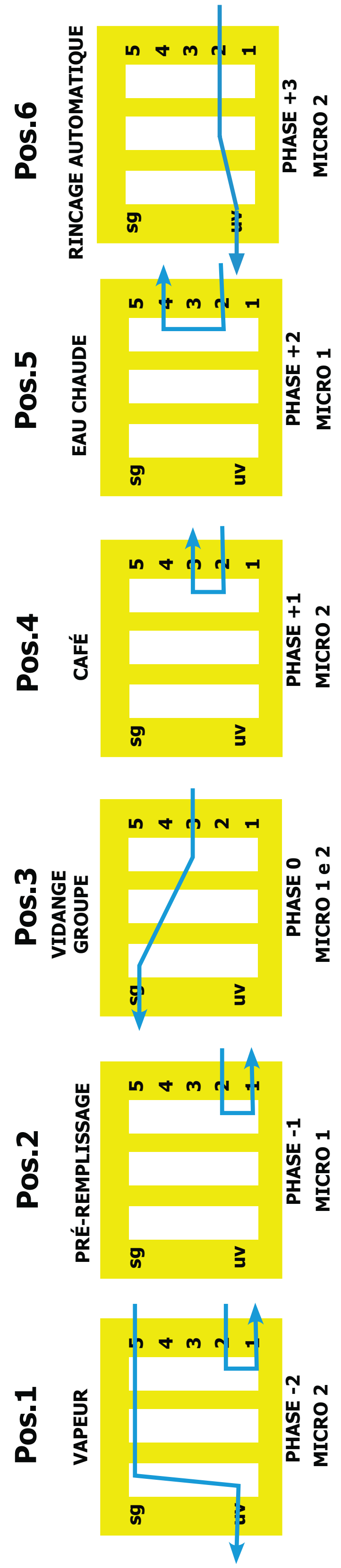
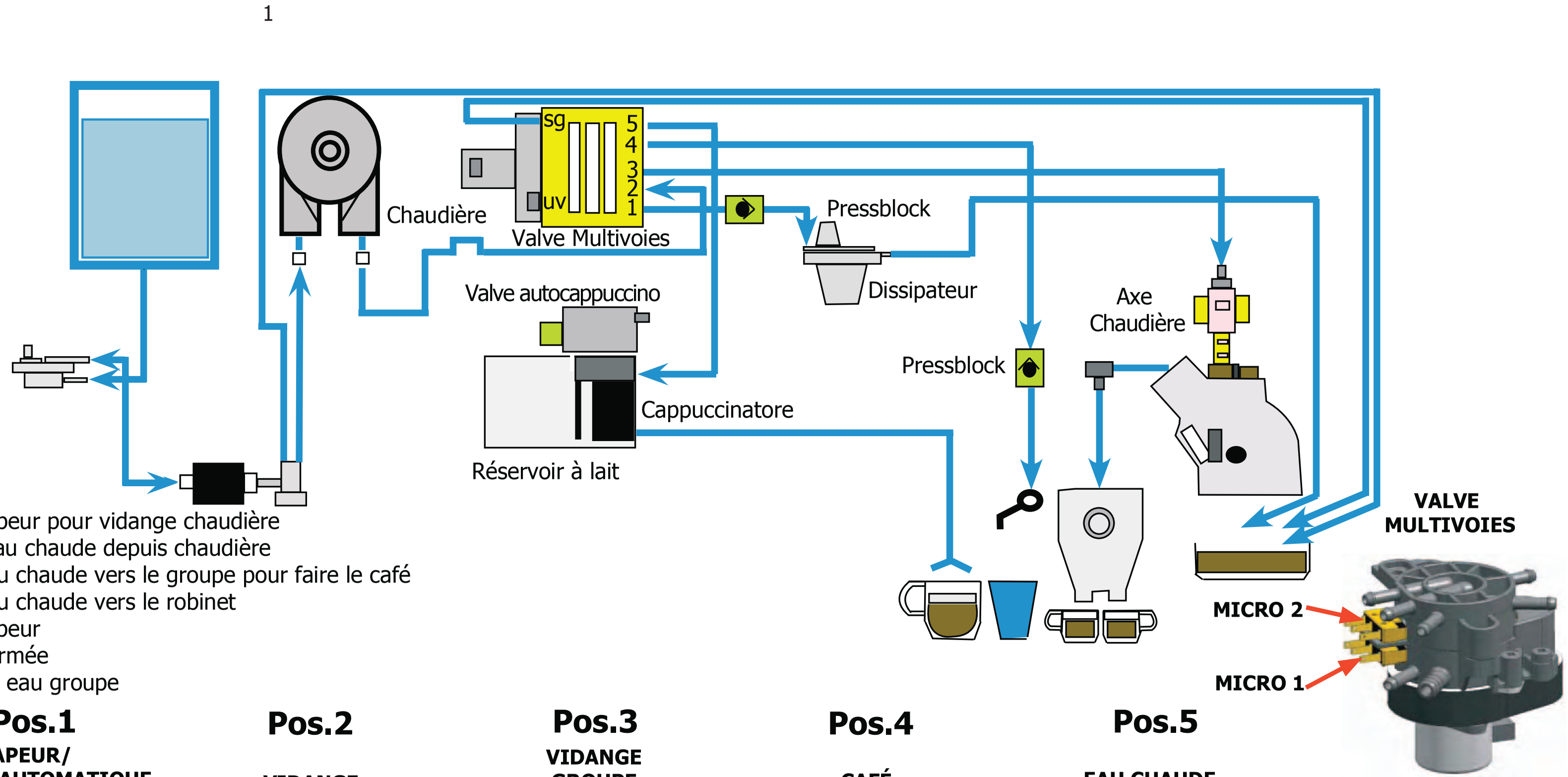
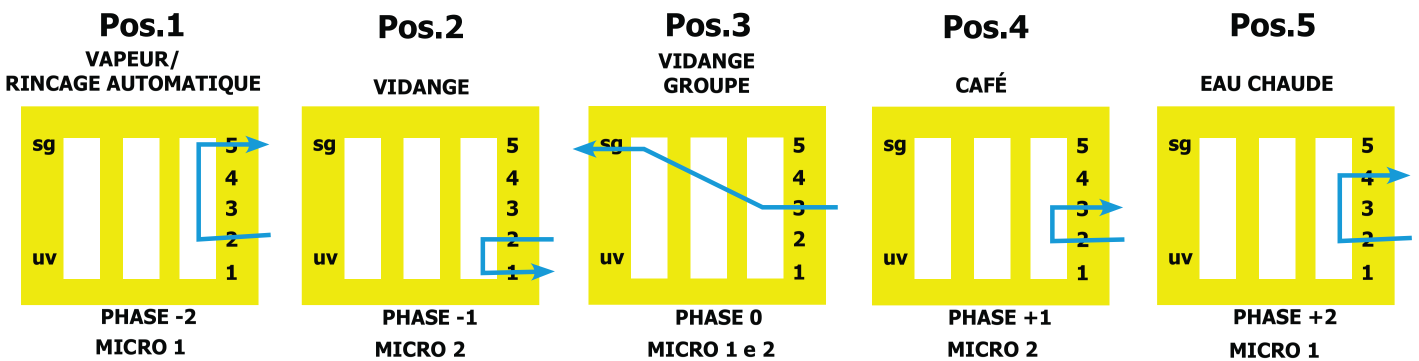


Schéma de fonction d'ouverture vanne multivoies Ring etTouch

On obtient les 5 phases de la vanne multivoies par la combinaison de 2 facteurs :
1) Activation ou non des deux micro-interrupteurs présents sur la vanne
2) Sens de rotation de la vanne multivoies



1= sortie vapeur pour vidange chaudière
2= entrée eau chaude depuis chaudière
3= sortie eau chaude vers le groupe pour faire le café
4= sortie eau chaude vers le robinet
5= sortie vapeur
uv=sortie fermée
sg= vidange eau groupe

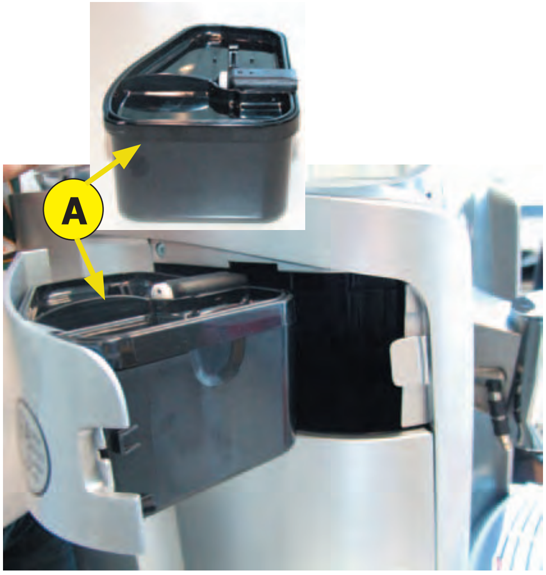


VIDANGE CHAUDIÈRE

Après une production de vapeur (ex : cappuccino), vidanger la chaudière permet d'évacuer la vapeur dans le bac de récupération en la faisant refroidir au moyen du dissipateur.

Remplir de nouveau la chaudière pour pouvoir servir un café ou de l'eau

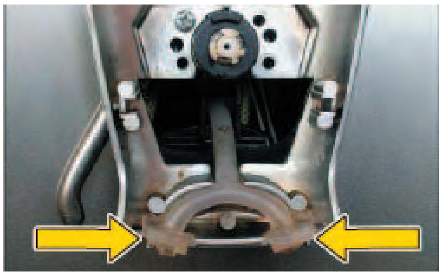
6.2 Auto-cappuccino



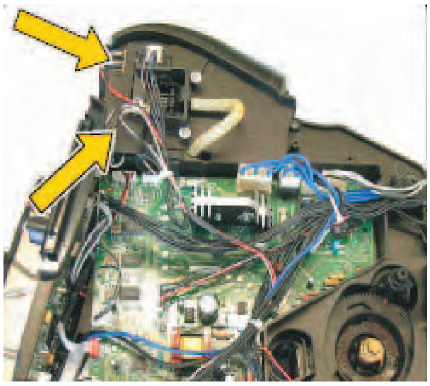
Le système d'auto-cappuccino permet de préparer, en mode automatique, le cappuccino, le lait noisette, le café crème et le lait chaud.

Le réservoir à lait (A), d'une contenance voisine de 0,4 l est amovible, de sorte qu'il est possible de conserver le produit au réfrigérateur.

Au moment de la préparation du cappuccino, le lait est extrait directement du réservoir à lait (A), il monte sous l'action de la vapeur et est envoyé au distributeur correspondant.



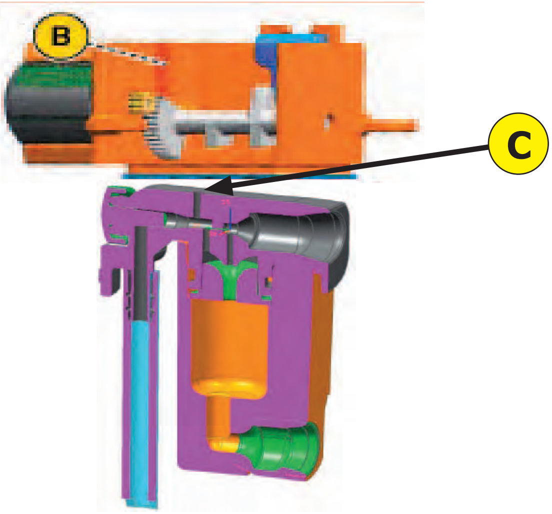
Les orifices par lesquels sort le lait permettent de préparer simultanément deux cappuccinos



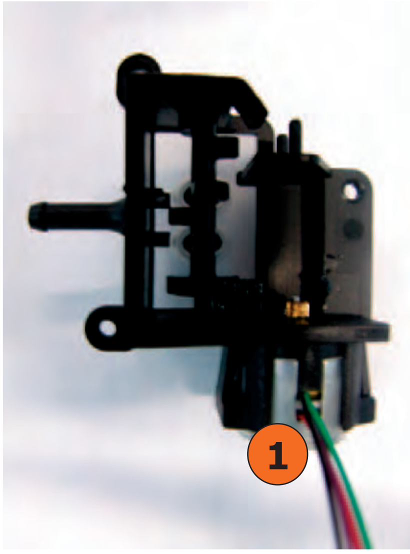
Deux micro-interrupteurs signalent (s'ils sont validés) :
1. la fermeture du compartiment à lait
2. la présence du réservoir à lait et cappuccinatore

Après avoir fourni un produit à base de lait, la machine propose le rinçage du circuit. (si vous ne procédez pas au rinçage, la machine bloque tous les produits contenant du lait au bout de 20 minutes)

Si aucun produit contenant du lait n'a été versé dans les 2 dernières semaines, la machine conseille de procéder à un lavage du circuit du lait avec pastille.
(si non effectué, après 21 jours tous les produits contenant du lait sont bloqués)

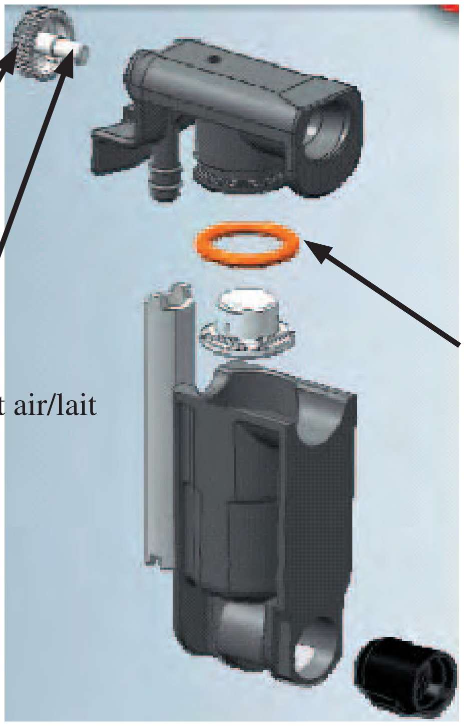


Le système comprend une soupape motorisée (B), préposée à ouvrir l’orifice (C) pour faire entrer de l’air et évacuer le lait de l’intérieur du cappucinatore.



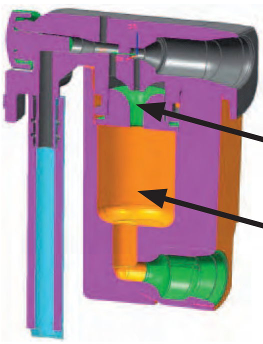
Le moteur (1) est du type pas à pas et permet de remettre à zéro la position après chaque distribution.

Le régulateur de débit air/lait peut être tourné pour avoir un nettoyage superficiel de l’orifice ou bien être enlevé pour un nettoyage plus profond



Régulateur de débit air/lait

L’étanchéité entre le corps cappuccinatore et le distributeur est assurée par un joint OR



L’effet Venturi est engendré par une pièce en matériau thermoplastique

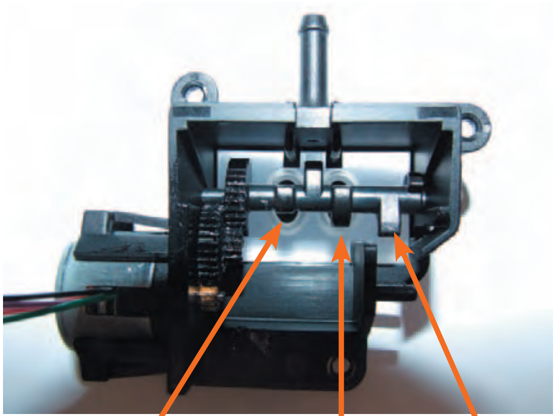
La chambre arrière régularise le débit de lait, en éliminant les éclaboussures durant la distribution du lait

Positions et fonctions cappuccinatore

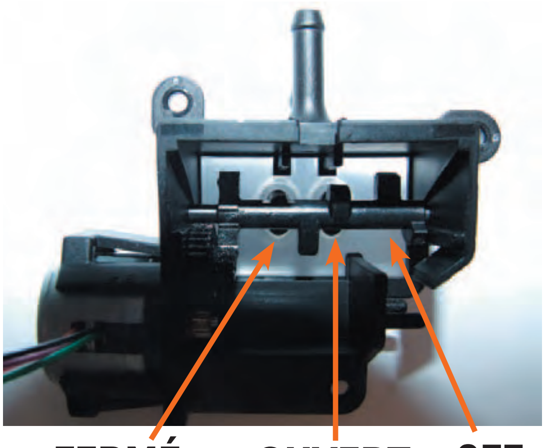
Le moteur pas à pas dispose de deux positions

- INIT (REPOSITIONNEMENT)
- MILK D. (SORTIE LAIT)

POSITION 1
INIT
(REPOSITIONNEMENT)



POSITION 2
MILK DRAINAGE
(SORTIE LAIT)

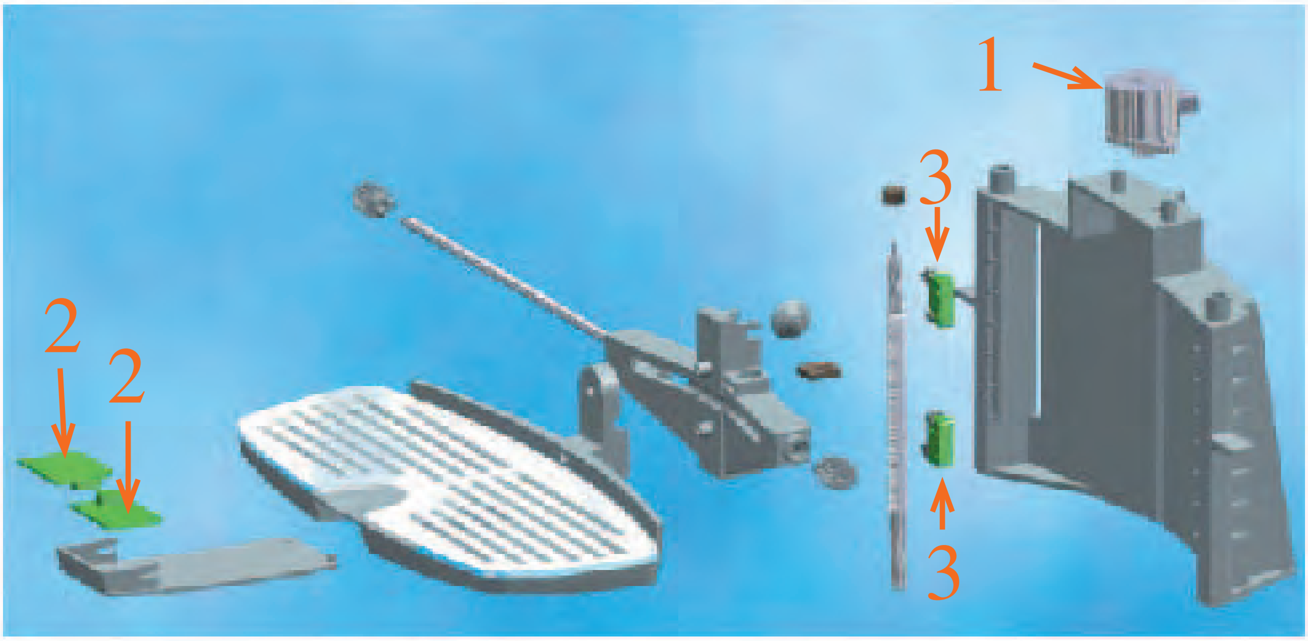


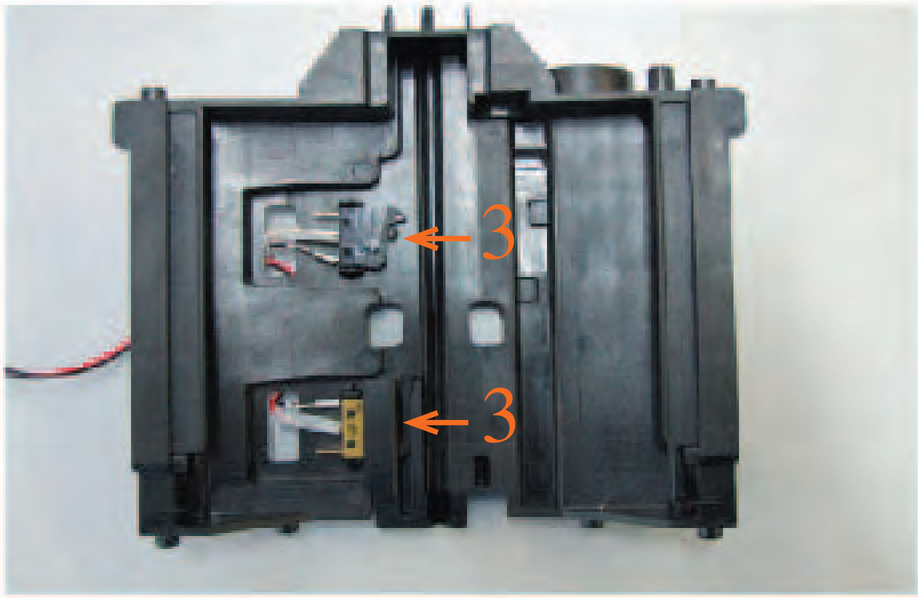
POSITIONS	Position 1 INIT	Position 2 MILK DRAINAGE
ARRIVÉE AIR	ouverte	fermée
SORTIE LAIT	ouverte	ouverte
MICRO	on	of

La pression du circuit est déchargée après chaque utilisation

6.3 Bac motorisé

Le bac motorisé se déplace sous l'effet de mécanismes actionnés par un moteur Stepper (1) 24Vcc, contrôlé par deux boutons capacitifs (2) situés à l'avant du bac.
Les deux micro-interrupteurs (3) servent pour le fin de course et leur fonctionnement peut être vérifié en mode test (cf. Par. 5.1)

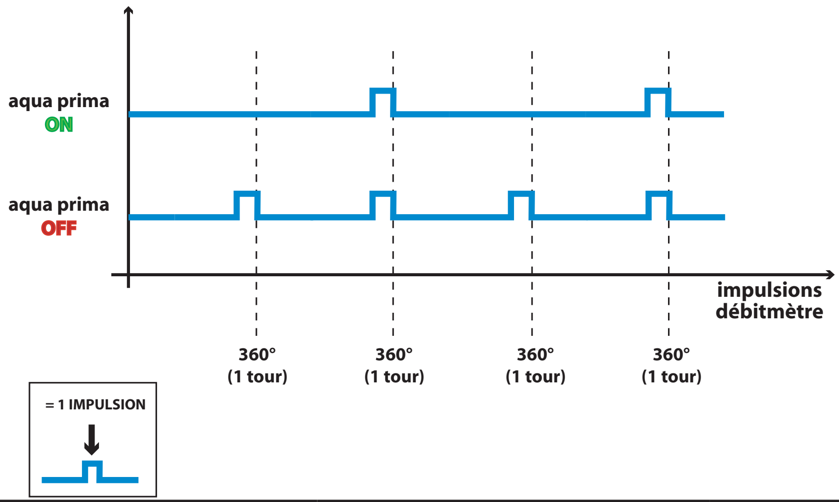




6.4 Aqua Prima

Logiques de fonctionnement avec filtre “AQUA PRIMA” pour Primea Ring

Si l’utilisation du filtre “aqua prima” est sélectionnée dans le menu utilisateur ou sur le panneau de commande, l’eau est dosée de la façon suivante :
Si la fonction “aqua prima” est **en cours**, l’unité électronique compte les impulsions du débitmètre en enregistrant une impulsion **tous les deux tours.**
Si la fonction “aqua prima” est **désactivée**, l’unité électronique compte les impulsions du débitmètre en enregistrant **une impulsion pour chaque tour.**
La figure ci-dessous montre le diagramme récapitulatif de cette fonction :



DÉTARTRAGE			
Dureté	**Dureté de l’eau**	**Fréquence de détartrage**	**Fréquence de détartrage enutilisant de l’Aqua Prima**
1	Eau douce (jusqu’à 7° TH)	environ 3 mois 120 litres	environ 3 mois 240 litres
2	Eau moyennement dure (7° TH - 14° TH)	environ 2 mois 90 litres	environ 2 mois 180 litres
3	Eau dure (15° TH - 21° TH)	environ 6 semaines 60 litres	environ 6 semaines 120 litres
4	Eau très dure (plus de 21° TH)	environ 4 semaines 30 litres	environ 4 semaines 60 litres

Logiques de fonctionnement avec filtre “AQUA PRIMA” pour Primea Duo - Touch Plus e Touch

Lorsque l’on active la fonction “Aqua Prima”, la quantité d’eau qui doit passer avant d’effectuer le détar-trage augmente de 30 litres, voir tableau

DÉTARTRAGE			
Dureté	**Dureté de l’eau**	**Fréquence de détartrage**	**Fréquence de détartrage enutilisant de l’Aqua Prima**
1	Eau douce (jusqu’à 7° TH)	environ 3 mois 120 litres	environ 3 mois 150 litres
2	Eau moyennement dure (7° TH - 14° TH)	environ 2 mois 90 litres	environ 2 mois 120 litres
3	Eau dure (15° TH - 21° TH)	environ 6 semaines 60 litres	environ 6 semaines 90 litres
4	Eau très dure (plus de 21° TH)	environ 4 semaines 30 litres	environ 4 semaines 60 litres

6.5 La vanne SBS

Processus de distribution
Au moyen de la vanne de distribution SBS (cf. fig. 2) réglable par le biais du pommeau, il est possible de varier le débit d'eau pour l'infusion dans le groupe (le débit augmente ou diminue en fonction de la position du pommeau).
Ceci permet de modifier la durée d'infusion du café (temps d'extraction) et, par conséquent, l'intensité du goût, tout en maintenant la crème constante.

Fonction
Lorsque la vanne SBS est en position ouverte, le café s'accumule à l'intérieur de la vanne à membrane sous l'effet d'une faible contre-pression de la vanne SBS. Par conséquent, le pointeau de la vanne à membrane reste en position d'ouverture maximum sous l'effet de la résistance du ressort. Le café sort rapidement (cf. fig. 3).
Lorsque la vanne SBS est en position fermée, le café s'accumule sur la membrane de la vanne et la pression augmente à l'intérieur de la vanne. Le ressort se détend sous l'effet de la contre-pression et le pointeau réduit le passage de café (cf. fig. 4).

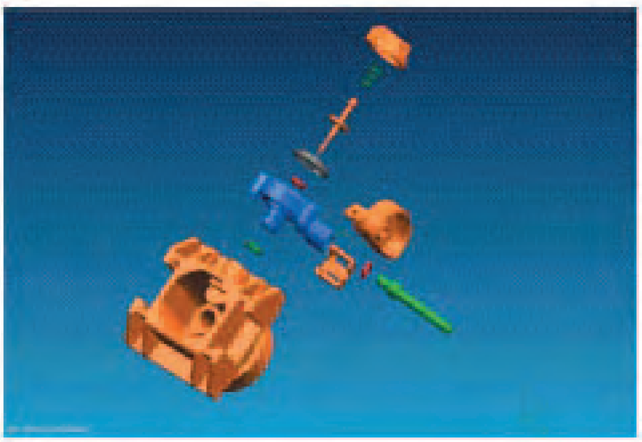


Fig.1

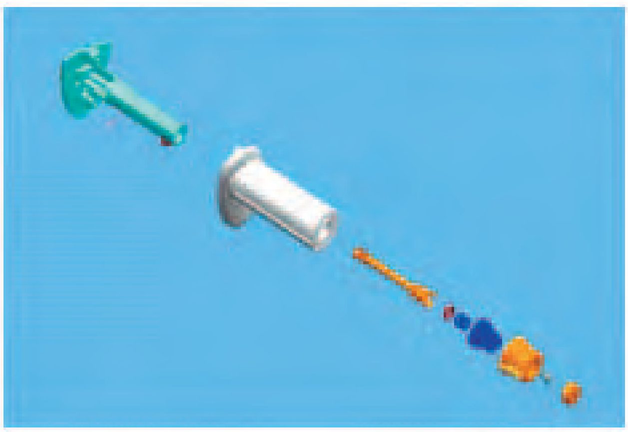


Fig.2

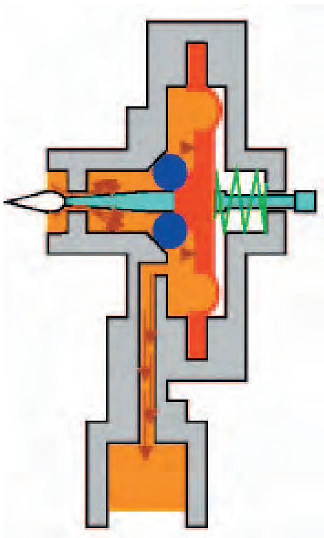


Fig.3

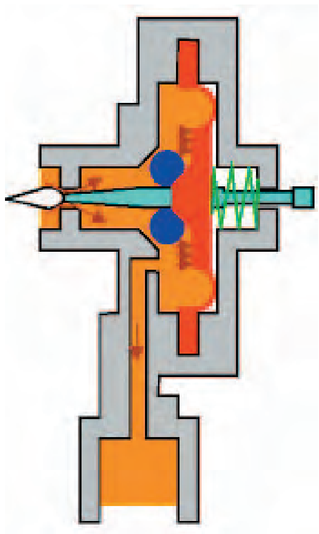
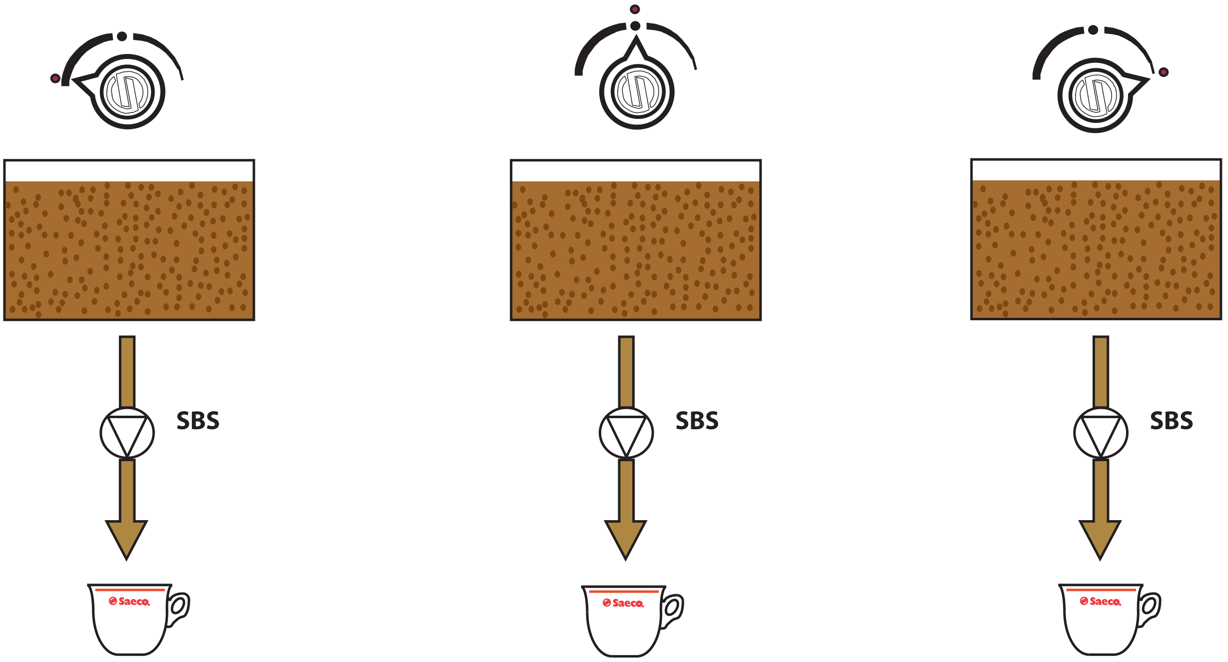


Fig.4

Vérification du fonctionnement du vanne SBS

Pour vérifier si la vanne SBS fonctionne correctement, il est nécessaire de préparer un café long et, durant la préparation, de vérifier la différence de vitesse à laquelle il s’écoule entre la position maximum et la position minimum.
La différence est d’ environ 2,5 fois supérieure (la différence est donc BIEN évidente!!).

Pommeau position Maximale	Pommeau position Mediane	Pommeau position Minimale

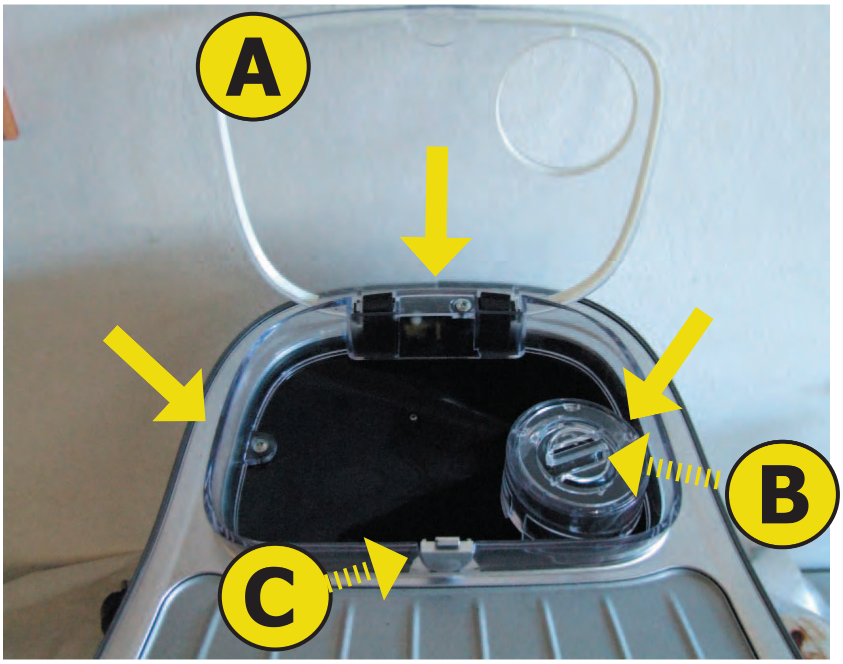


-> Écoulement rapide du café	-> Écoulement plus lent du café	-> Écoulement lent du café
-> Bonne extraction du café	-> Bonne extraction du café	-> Extraction totale du café
-> Contre-pression moyenne	-> Contre-pression moyenne/haute	-> Contre-pression élevée
(café léger)	(café moyen/fort)	(café fort)
CAFÉ CRÈME	**EXPRESSO**	**RISTRETTO**

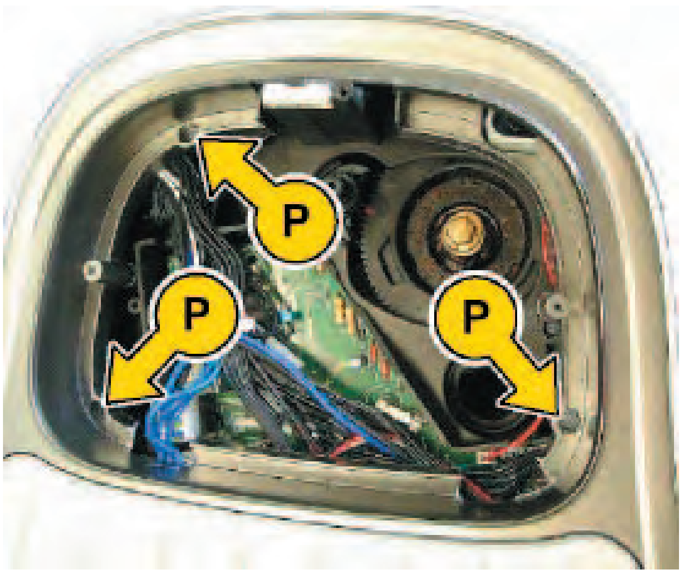
CHAPITRE 7
MONTAGE ET DÉMONTAGE DES COMPOSANTS

RÉV.00

7.1 Habillage supérieur

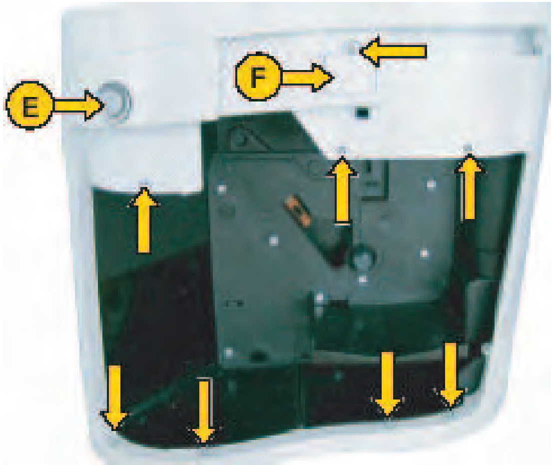


Ouvrir le couvercle (A).
Dégager le réservoir à café moulu (B) et son joint d'étanchéité.
Dégager la butée (C) de fermeture du couvercle.
Desserrer les trois vis pour dégager le réservoir à café muni du couvercle



Débloquer l'extrémité de l'habillage supérieur en desserrant les trois vis (P).

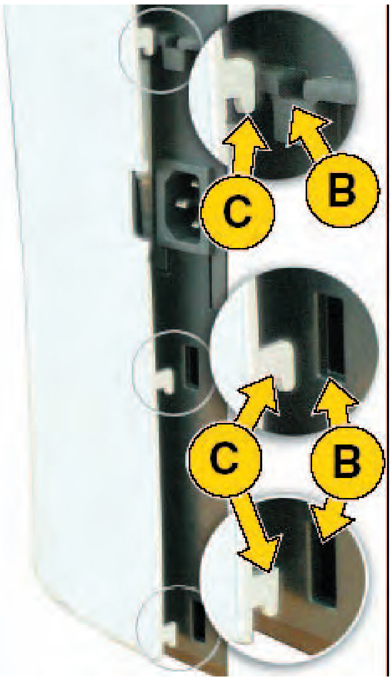
7.2 Habillage latéral de droite



Amener le bac de collecte des gouttes au point le plus bas.
Démonter le bouton de mise sous tension (E).
Déposer le volet (F) qui protège la prise de connexion du dispositif de réglage en desserrant la vis cruciforme.
Desserrer les vis indiquées par les flèches.

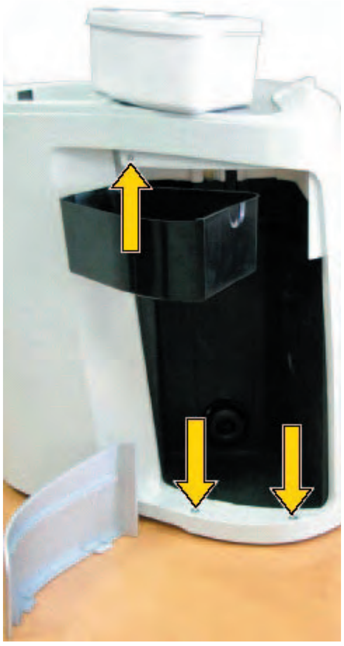


Soulever légèrement la partie arrière de l'habillage supérieur



Pousser la partie arrière de l'habillage latéral droit vers le haut de sorte à détacher les crochets (C) des fentes (B).
Pour faciliter cette opération, pousser la partie avant de l'habillage vers le bas.

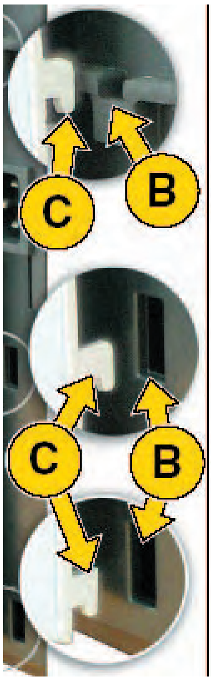
7.3 Habillage latéral de gauche



Desserrer les vis indiquées par les flèches.



Soulever légèrement la partie arrière de l'habillage supérieur



Pousser la partie arrière de l'habillage latéral gauche vers le haut de sorte à détacher les crochets (C) des fentes (B).
Pour faciliter cette opération, pousser la partie avant de l'habillage vers le bas.

7.4 Distributeur café



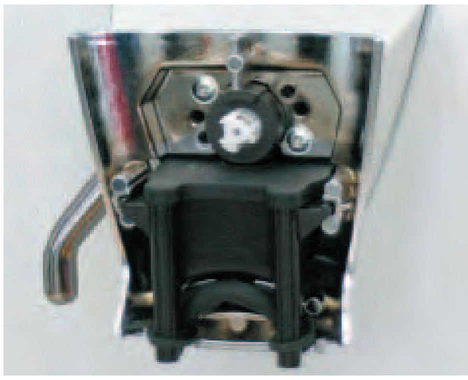
Retirer le pommeau portant le logo Saeco en tirant vers soi avec force



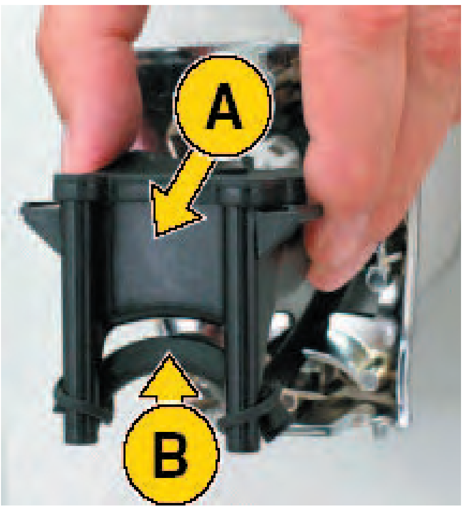
Desserrer la vis centrale qui bloque le raccord à l'intérieur du distributeur



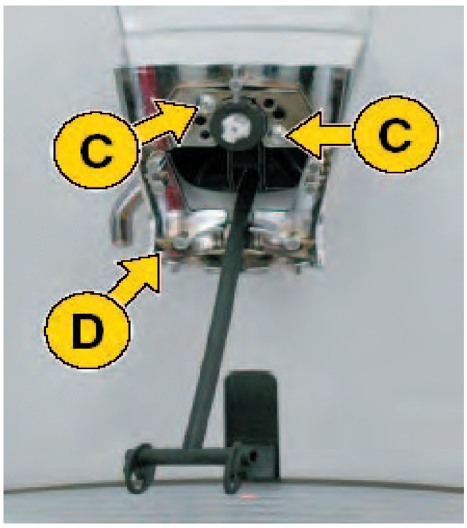
Pour enlever le corps du distributeur avant, desserrer les vis indiquées par les flèches.



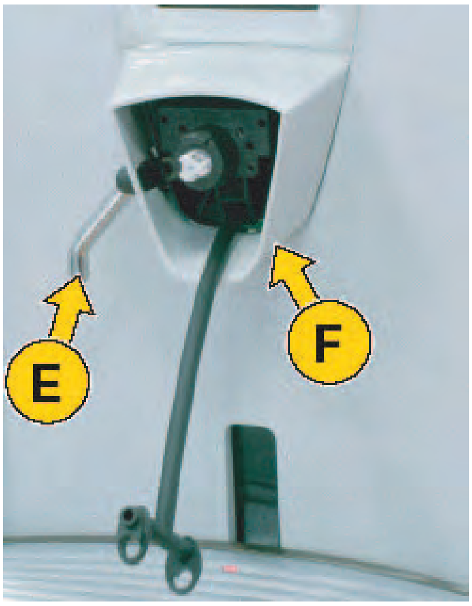
Enlever l'habillage du distributeur



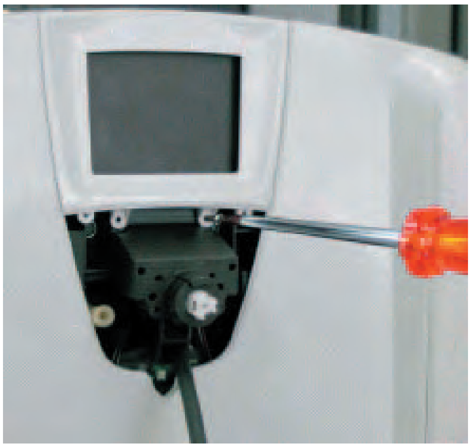
Faire glisser le corps du distributeur central (A) et le dégager du tube de distribution du lait (B)



Desserrer les deux vis (C) et enlever le corps du distributeur arrière (D)



Dégager le bec verseur de l'eau chaude (E)
Enlever l'entretoise des distributeurs (F)



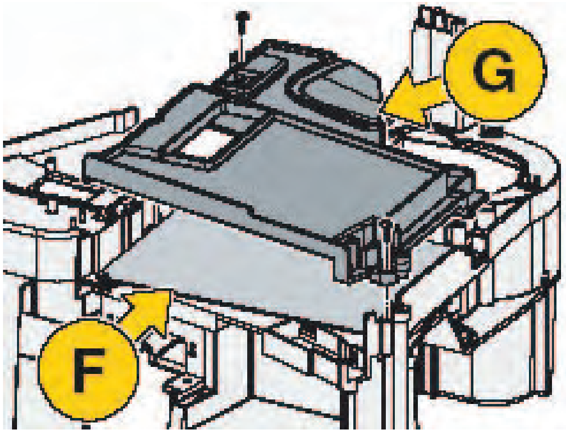
Desserrer les deux vis qui retiennent la protection de l'afficheur



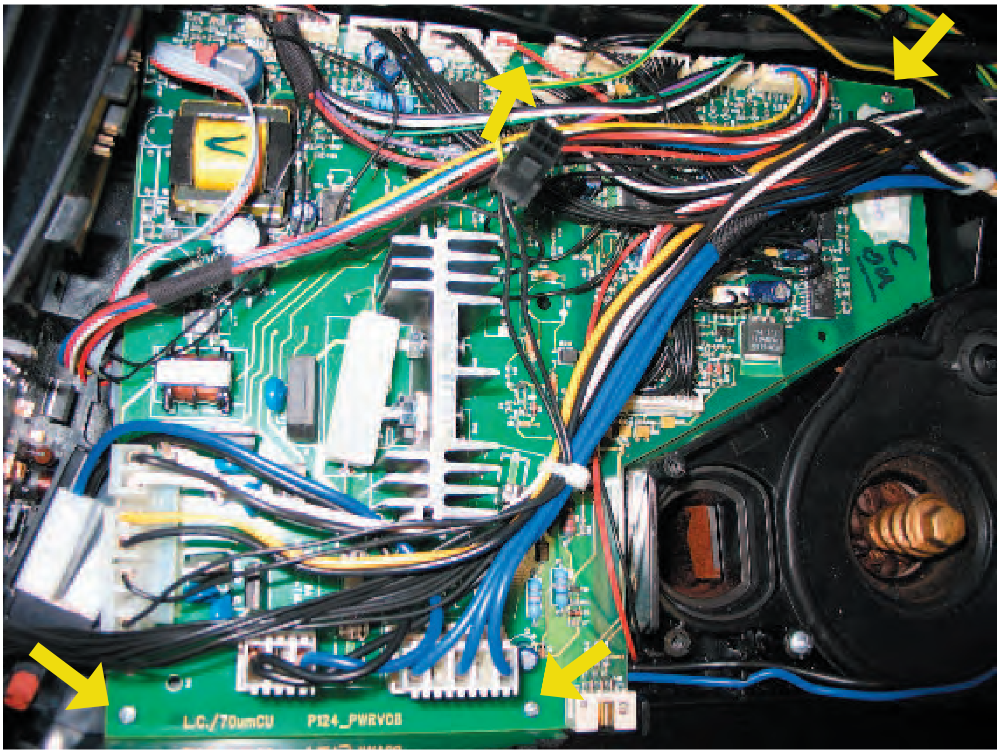
Desserrer les deux vis qui retiennent l'habillage avant

Remontage :
Pour le remontage, inverser les séquences ci-dessus.

7.5 Carte électronique

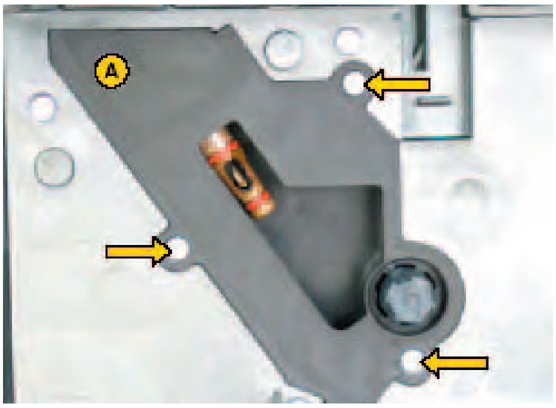


Pour accéder à la carte (F), des-
serrer les vis de la protection (G).

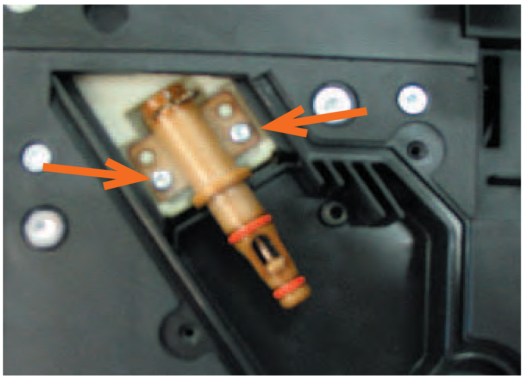


Desserrer les vis indiquées par
les flèches et détacher tous les
connecteurs.

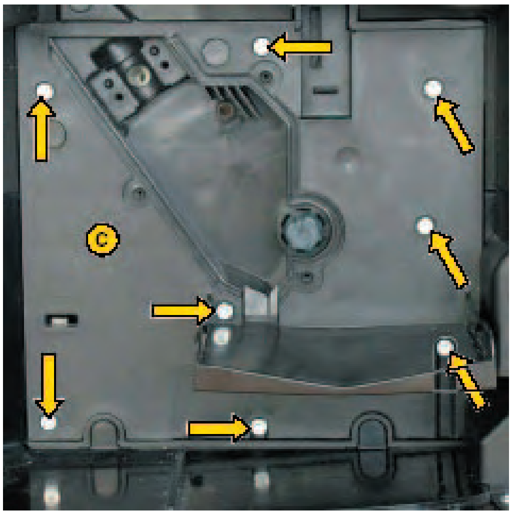
7.6 Motoréducteur



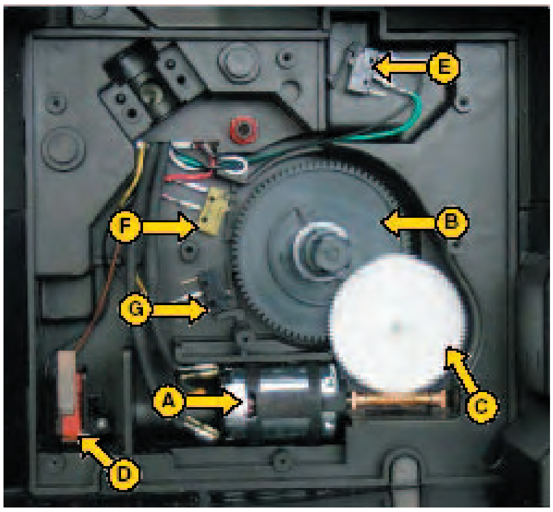
Retirer le carter (A) en desserrant les trois vis.



Desserrer les deux vis et dégager la pipette de chaudière (B)



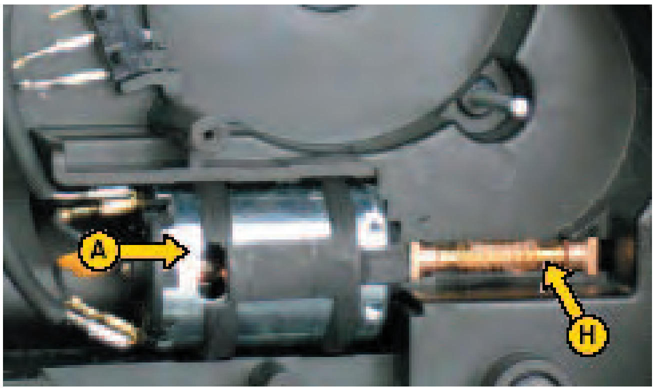
Démonter la plaque de protection (C) en desserrant les vis.

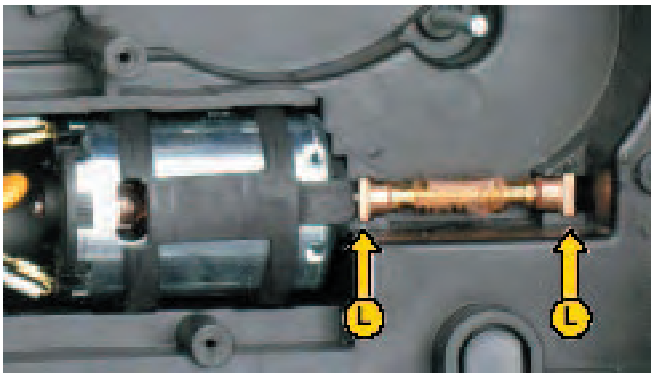


Le logement protégé par le carter renferme :

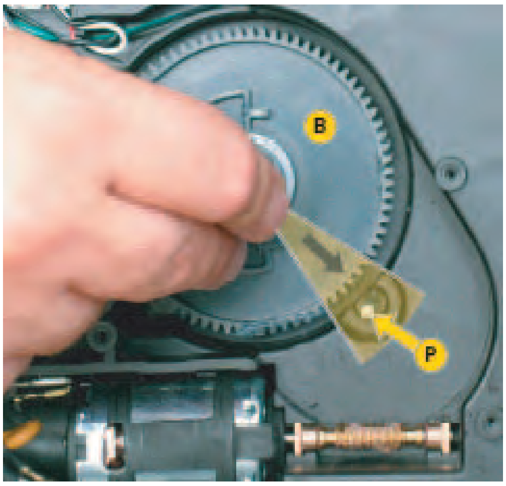
- le moteur électrique (A) avec les engrenages (B) et (C) de transmission et de synchronisation du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (D) de présence du bac à marcs ;
- le micro-interrupteur (E) de présence du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (F) qui reconnaît la phase de repos du groupe de distribution ;
- le micro-interrupteur (G) qui reconnaît la phase de versement du groupe de distribution.

Dégager l'engrenage (C) qui s'engage dans l'arbre de transmission du moteur.
Dégager le grand engrenage (B).
Tirer vers soi le moteur (A) avec l'arbre de transmission (H).

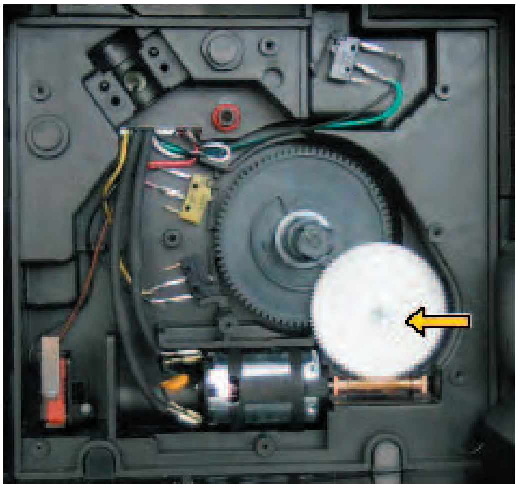




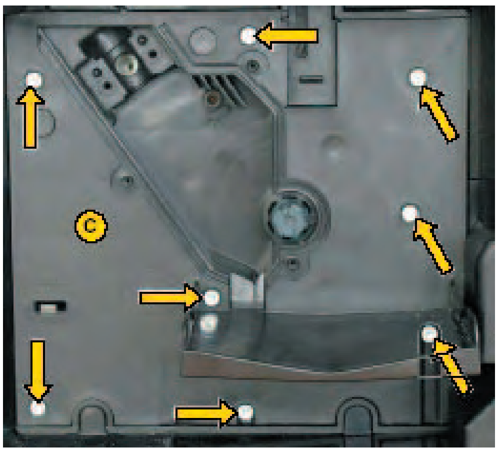
Installer le moteur et l'arbre de transmission en enfonçant les guides (L) dans leur logement



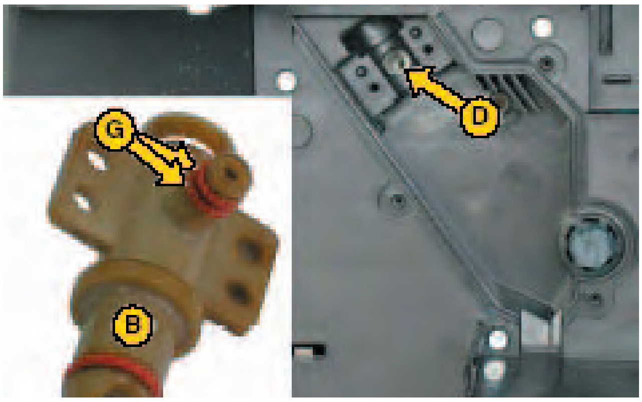
Introduire l'engrenage (B) en s'assurant que la flèche gravée se trouve à l'intérieur de l'ouverture qui contient l'axe (P).



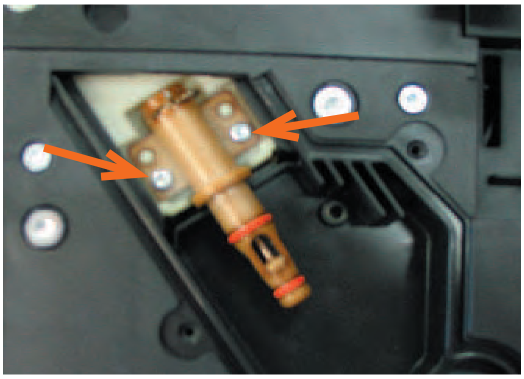
Introduire l'engrenage qui s'engage avec l'arbre de transmission.



Remonter le carter (C) de protection en serrant les vis



Replacer la pipette de chaudière (B) et vérifier que les deux joints (G) sont présents sur le bec qui entre dans l'orifice du conduit (D).

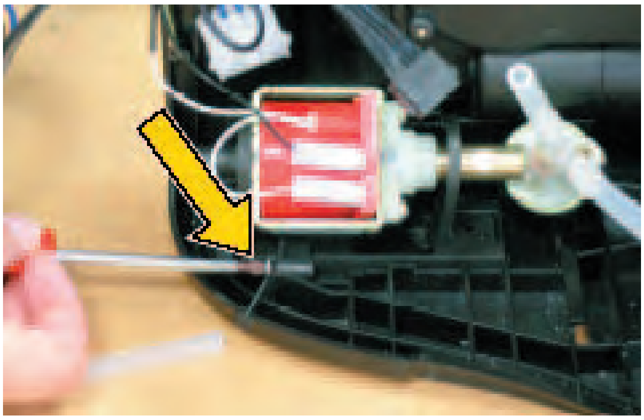


Serrer les vis de la pipette de chaudière.
Attention : avant de serrer les vis, les amener au fin de course

7.7 Pompe



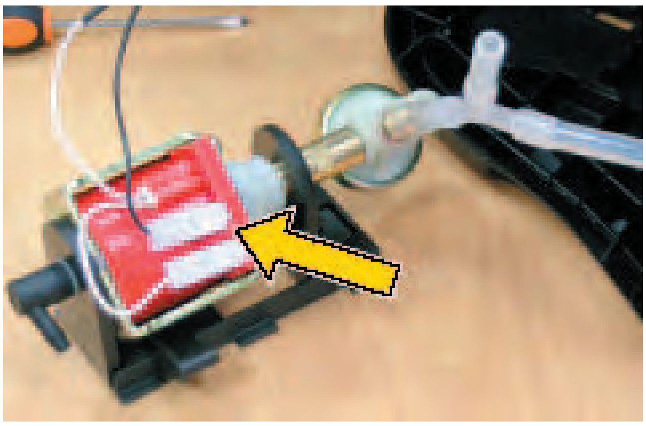
Dégager le tube de silicone qui provient de la turbine



Desserrer la vis qui retient le support de la pompe.



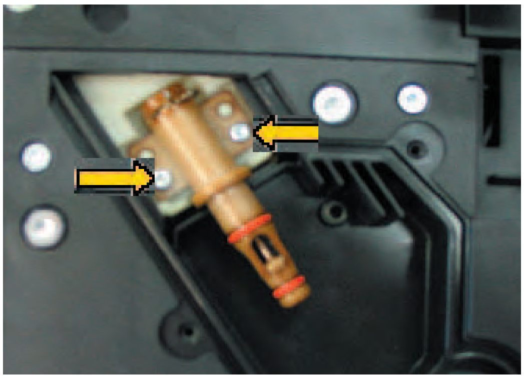
Amener le support de la pompe en avant et dégager le groupe (support, pompe et membrane).



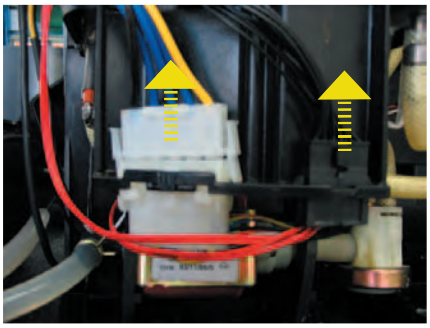
Débrancher les connexions électriques et le tube de silicone de la soupape de surpression.

Remontage :
Pour le remontage, inverser les séquences ci-dessus.

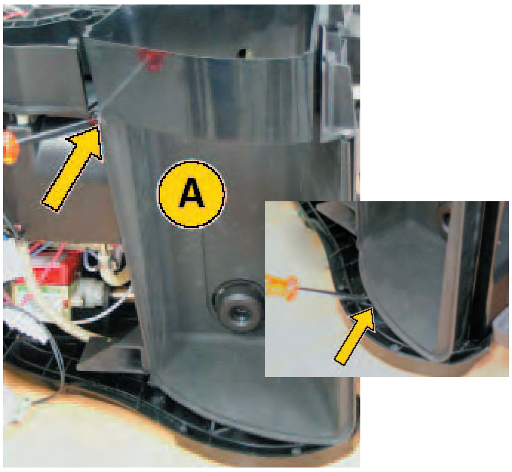
7.8 Groupe chaudière et vanne multivoies



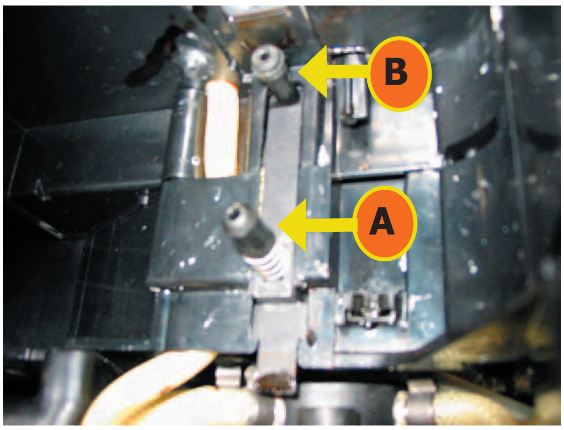
Desserrer les vis de la pipette.



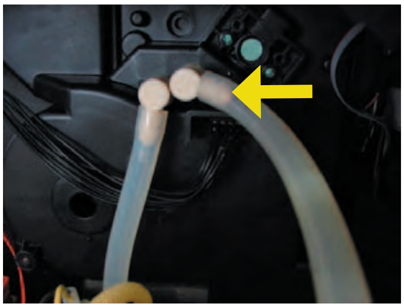
Débrancher les connecteurs indi-
qués



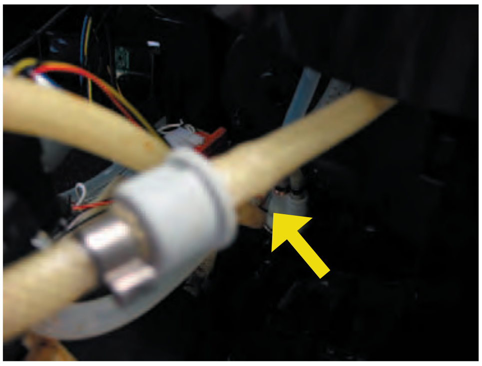
Desserrer la vis qui retient le carter de protection (A) du bac à eau, dégager la base du carter du dispositif de retenue en le soulevant avec un tour-nevis et en le tirant vers soi.



Détacher le raccord du lait (A), dé-gager le raccord de la vapeur (B) et le tirer vers le bas.



Dégager le raccord du tuyau d'évacuation.



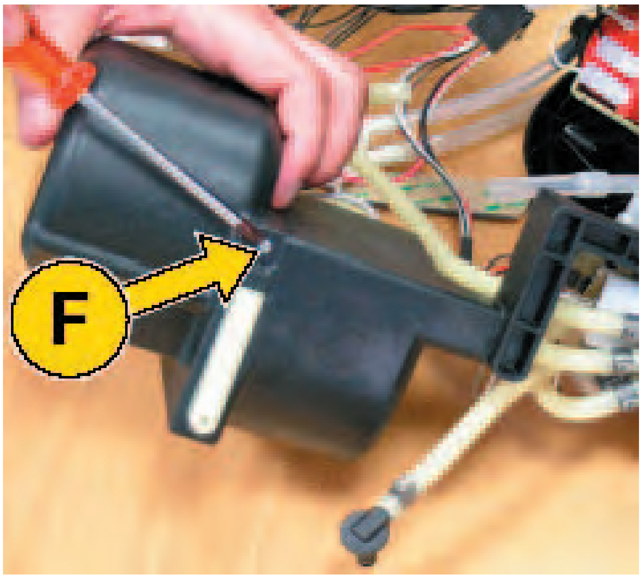
Dégager le tuyau du clapet anti-retour.



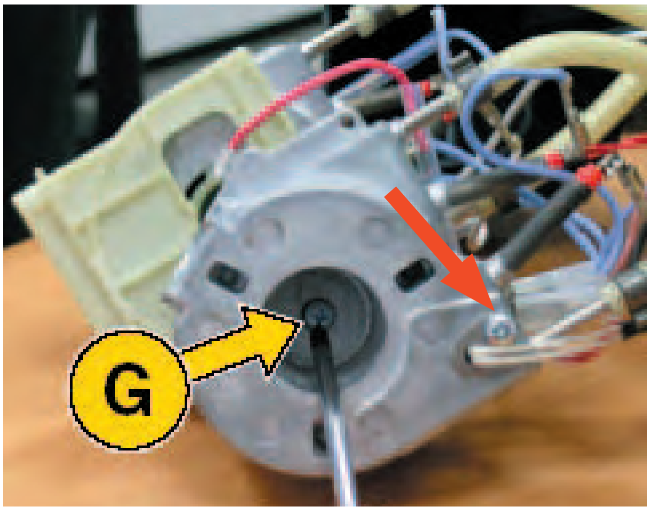
Dégager le groupe chaudière en le faisant coulisser le long du guide (E).

Selon le type d'opération, intervenir sur le groupe chaudière ou sur la vanne multi-voies.

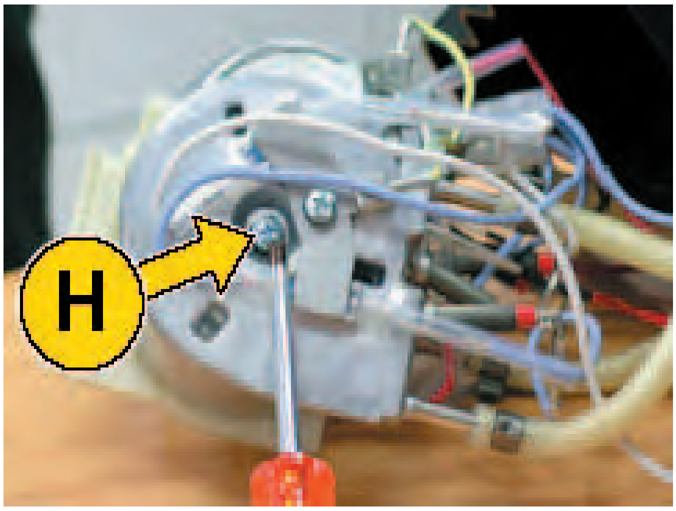
7.9 Chaudière



Déposer le carter après avoir desserré la vis (F) et dégager l'ensemble chaudière du carter.

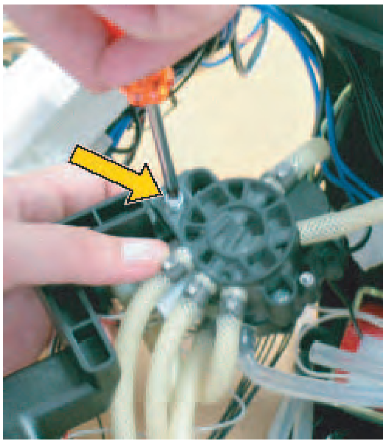


Pour séparer les chaudières du support en plastique, desserrer la vis intérieure (G) pour dégager la chaudière à café et la vis indiquée en rouge pour retirer le capteur de température.

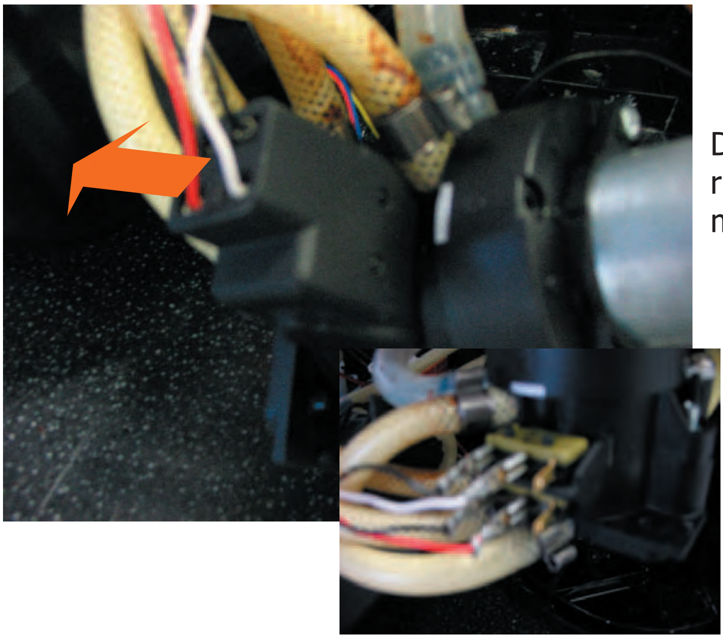


Desserrer la vis extérieure (H) pour dégager la chaudière à vapeur.

7.10 Vanne multivoies



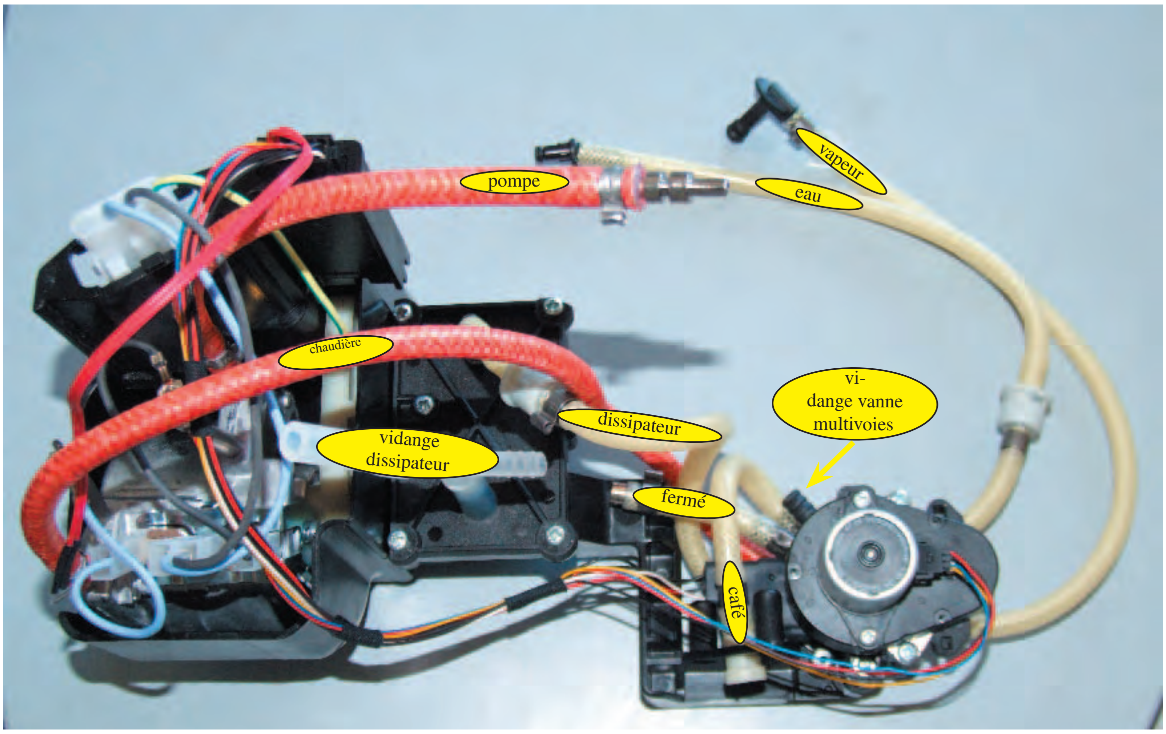
Déposer la vanne multivoies du carter qui protège les chaudières en desserrant la vis indiquée.



Déposer l'habillage des micro-interrupteurs et débrancher les câbles des micro-interrupteurs.

Déconnecter tous les tuyaux hydrauliques de l'autre côté de la vanne multivoies.
La vanne multivoies est fournie avec les tuyaux.

Ensemble vanne multivoies versions Touch et Ring



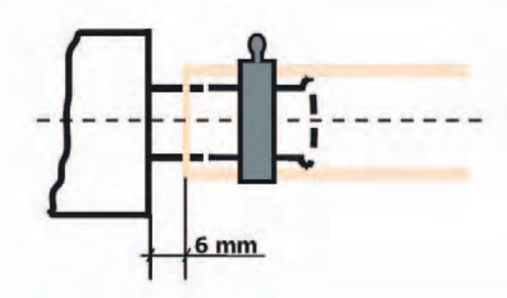
Les modèles équipés d'une chaudière doivent évacuer la pression pour pouvoir réarmer la fonction café ou eau chaude.

La vapeur sera refroidie dans le dissipateur et évacuée dans le bac de récupération placé sous le groupe café

7.11 Montage et démontage des colliers OETIKER

Pose des colliers sur la chaudière

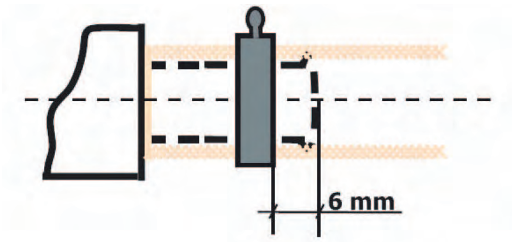
1 **CHAUDIÈRE**



La figure (1) indique la position de montage du collier sur le raccord de la chaudière.

Pose des colliers sur la vanne multivoies

2 **VANNE MULTIVOIES**



La figure (2) indique la position de montage du collier sur le raccord en plastique de la vanne multivoies.

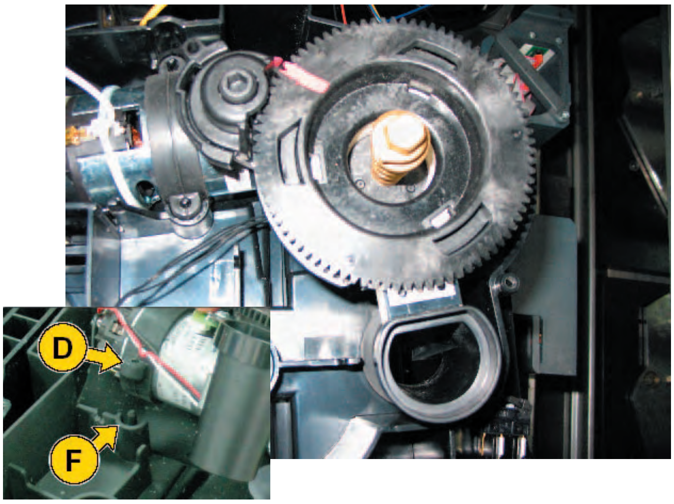


Pour serrer le collier, utiliser une pince appropriée. Vérifier qu'il est bien serré (A) et monté correctement : voir figure (1) / (2).

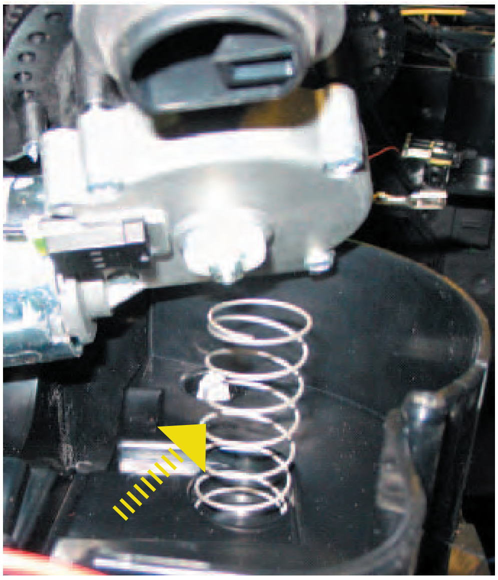


Pour enlever le collier, utiliser une tenaille comme l'indique le point (B)

7.12 Moulin à café

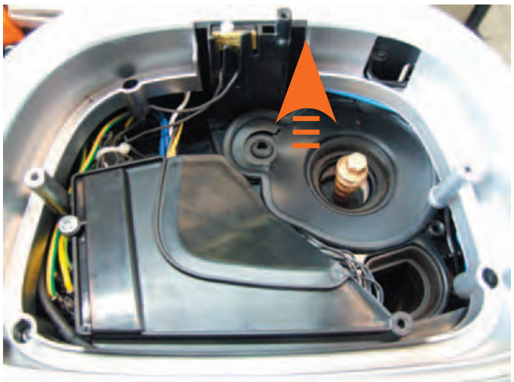


Débrancher les connecteurs de la carte et dégager le moulin à café en le tirant vers le haut de manière à dégager la fente (D) de l'axe (F).

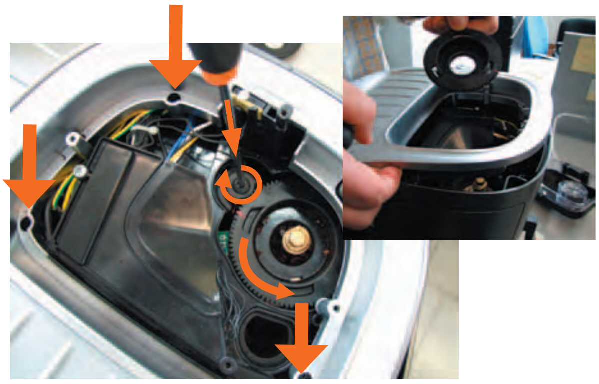


Important : placer correctement le ressort indiqué dans le siège.

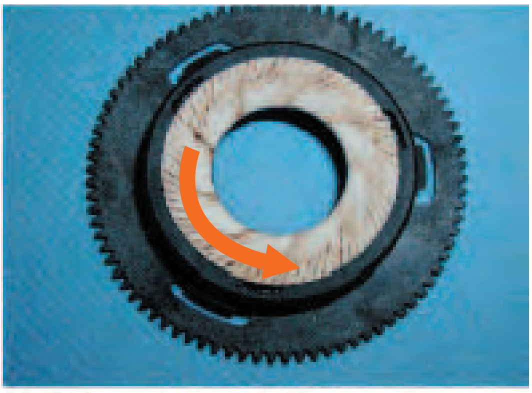
7.13 Réglage / démontage et remontage des broyeurs



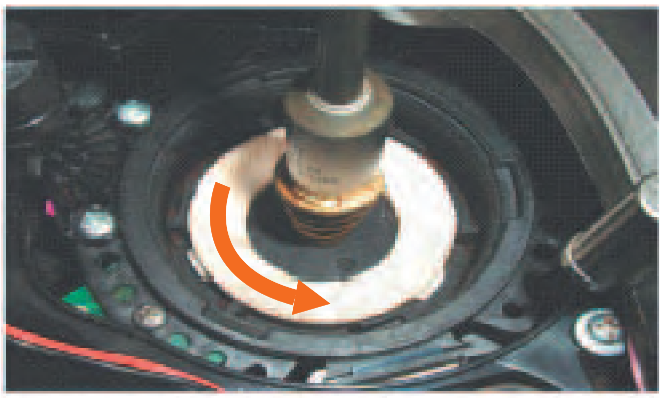
Déposer le réservoir à café et le joint en caoutchouc



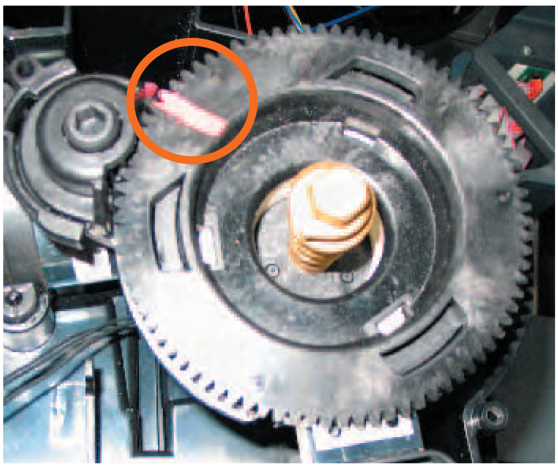
Pour dégager le support du broyeur supérieur, desserrer les trois vis indiquées, exercer une pression avec la clé à six pans en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte que le support du broyeur se détache du joint à baïonnette.



Pour dégager le broyeur, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache du joint à baïonnette.

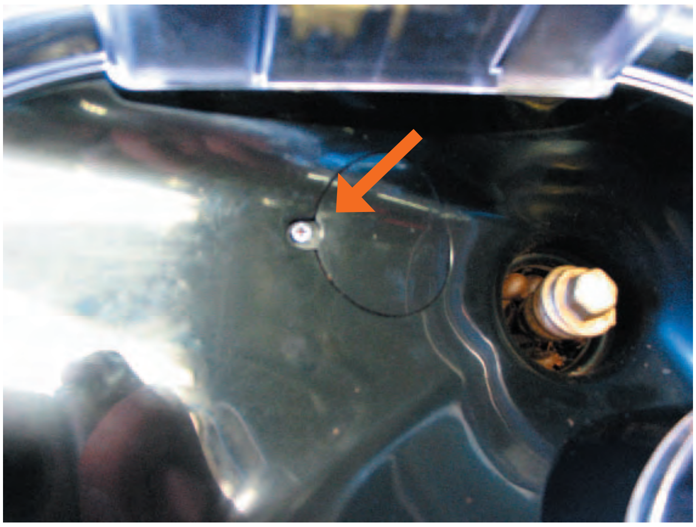


Bloquer l'axe d'augmentation indiqué dans le broyeur inférieur puis procéder comme sur la figure précédente.

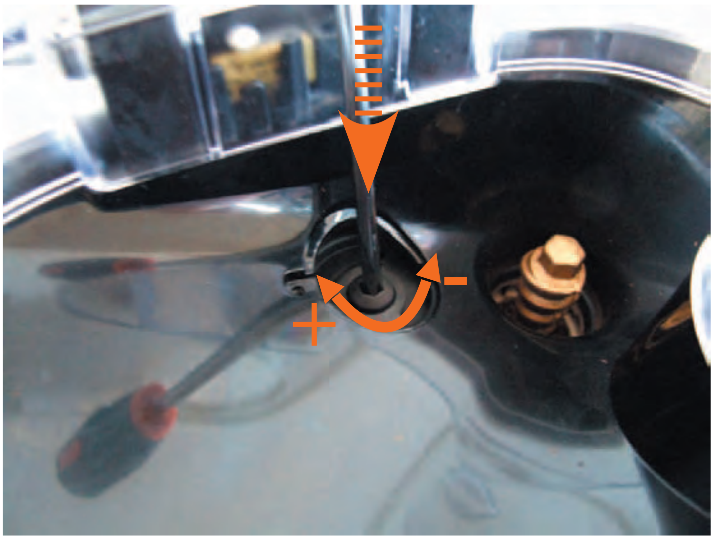


Lors du remontage du support du broyeur supérieur, faire attention à bien replacer le repère indiqué sur la photo.

7.14 Réglage de la mouture



Desserrer la vis du volet

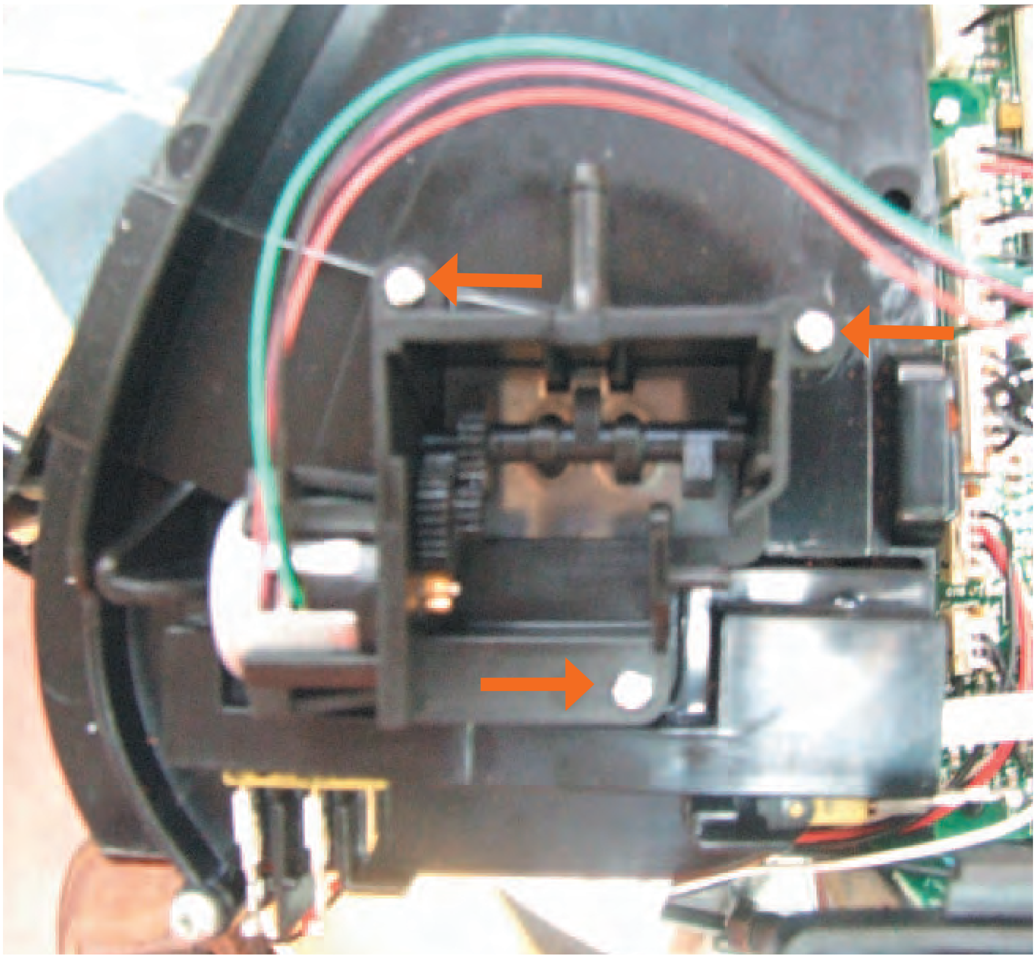


Pour régler la mouture, exercer une pression avec la clé à six pans.
(+) = Mouture plus grosse
(-) = Mouture plus fine.

ATTENTION :

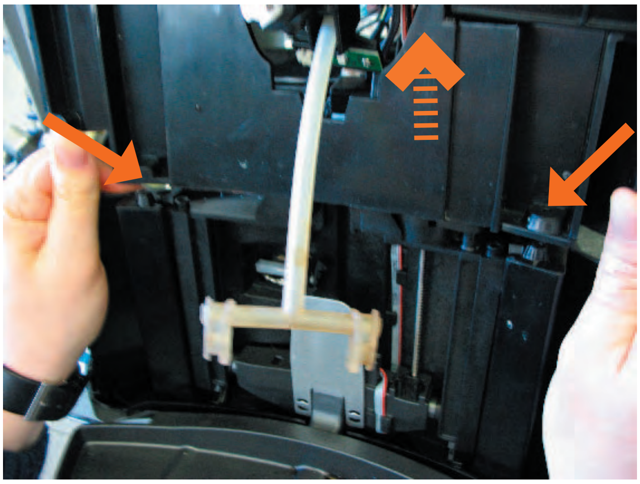
- **Régler la mouture moteur éteint.**
- **Déplacer le niveau d'un cran à la fois.**
- **Une fois le réglage terminé, lancer le cycle café et effectuer deux moutures.**
- **Répéter l'opération en cas de réglages ultérieurs.**

7.15 Autocappuccino

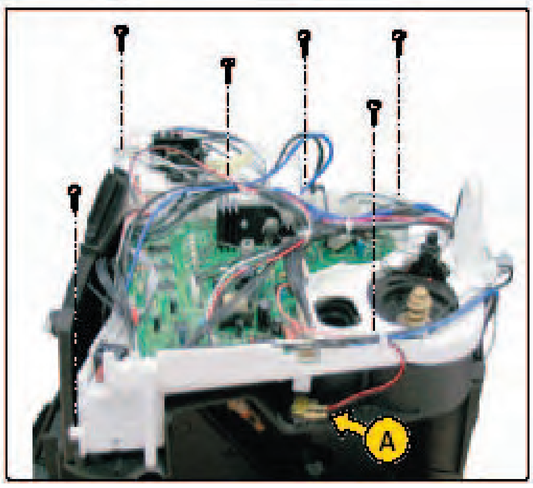


Dégager le connecteur de la carte électronique et desserrer les vis indiquées.

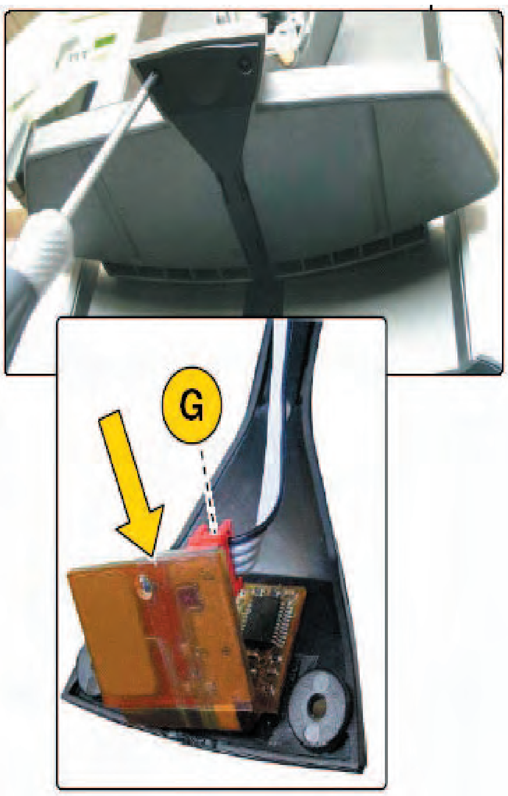
7.16 Bac de collecte des gouttes motorisé



Faire descendre le bac.
Dévisser les vis indiquées et soulever la partie supérieure.
Dégager le bac motorisé vers le haut par rapport à son siège



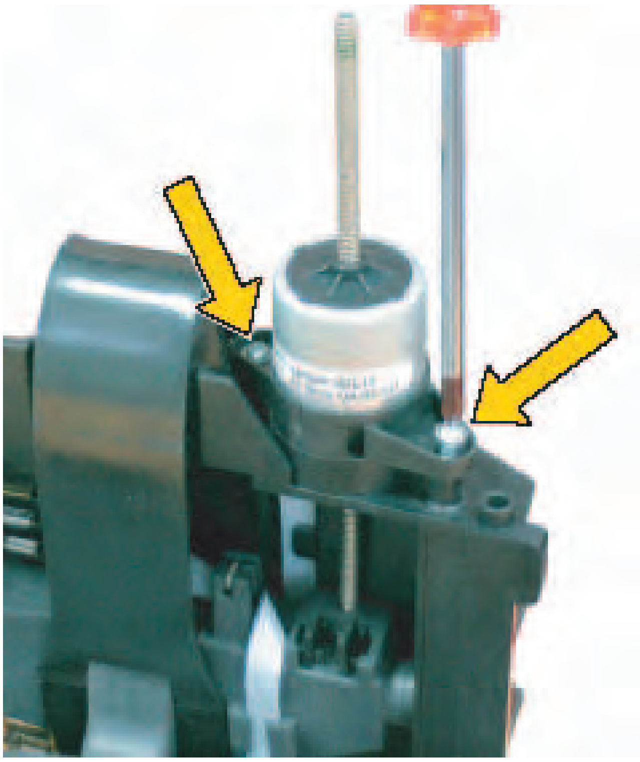
Dévisser les vis qui fixent la plaque horizontale, enlever les connecteurs de la carte et les dégager ensoulevant légèrement la plaque horizontale.



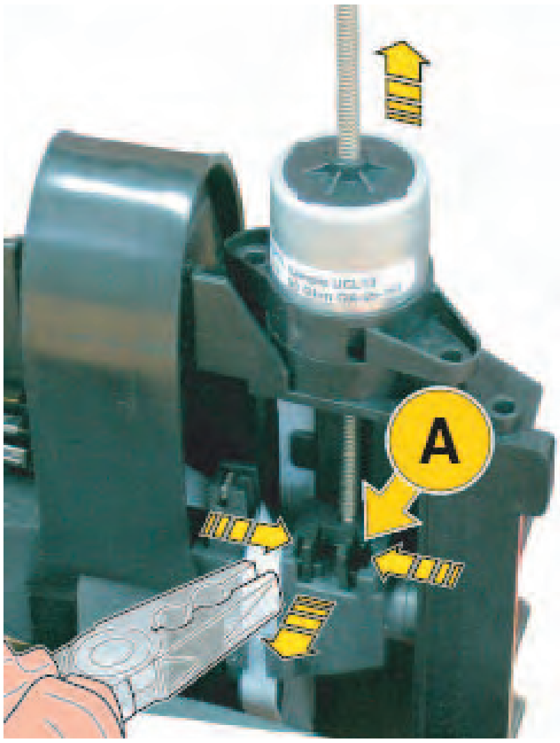
Pour accéder aux capteurs, desserrer les deux vis pour retirer le carter situé sous le bac.

Débrancher les connexions électriques (G) indiquées

Démontage du moteur pas à pas du bac motorisé



Desserrer les deux vis pour dégager le moteur électrique avec la vis sans fin



Pour dégager le dispositif d'arrêt (A), serrer les languettes qui retiennent le système de montée à la base avec des pinces et tirer vers soi. Dégager le moteur électrique avec la vis sans fin par le haut.

CHAPITRE 8
PLAN D'
INTERVENTION

RÉV.00

8.1 Check list entretien ordinaire

S= Remplacement
R= Révision
P= Nettoyage
D= Détartrage
C= Contrôle
***= Nombre de services produits**

Composants	Activité			Motif	Article
	Service	5000*	10.000*		
Carcasse, Bacs, Réservoirs, Câble d'alimentation	C	C	C	Sale, Endommagé	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Conduits eau, café, lait					
Joints GACO DIM 14	S	S	S	Usure	
Filtre à eau	S	S	S	Sale, Hygiène	
Tube en silicone	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	vd. Doc.tion (vue éclatée)
Turbine	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Chaudière	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Vanne multivoies	C	D	D	Sale, Calcaire, Fuites	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Joint torique chaudière	S	S	S	Sale, Calcaire, Fuites	
Distributeur	P	P	P	Sale, Hygiène	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Cappuccinatore	P	P	P	Sale, Hygiène	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Moulin à café					
Broyeurs Vérification mouture doses	P C	P C	P C	Sale, Hygiène Granulométrie et dosage	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Groupe					
Nettoyage	C	R	R	Sale, Hygiène	
Lubrification	C	R	R	Sale, Hygiène	
Joint torique	C	S	S	Usure	cf. Doc.tion (vue éclatée)
Révision complète	C	C	C	Usure	
Autres activités					
Détartrer	C	D	D	Contrôler ensuite l'état des composants	
Contrôle température	C	C	C	Information au client	
Explication du problème	C	C	C	Information au client	
Vérification de sûreté	**C**	**C**	**C**	**Toujours**	
Emballage	C	C	S	Contrôle, toujours	Utiliser éventuellement un nouvel emballage

CHAPITRE 9

MODIFICATIONS APPORTÉES AU MANUEL ASSISTANCE TECHNIQUE

RÉV.00

9.1 Liste dernières modifications

Liste modifications apportées au manuel Rév.00 Mars 07

DATE	RÉV.	Code pos-tal	PAR.	SOUS-PAR.	DESCRIPTION
28/03	0	2	2.2		Photographie qui comprend le « compartiment pour récipient à lait »
28/03	0	5	5.1		divers
28/03	0	5	5.2	5.2.2	
28/03	0	5		5.2.3	
28/03	0	5		5.2.4	
28/03	0	5		5.2.5	
28/03	0	6	6.1		Vanne multivoies Touch Plus - Touch et Ring
28/03	0	6	6.2		Auto-cappuccino